

De can.

Emmerich, Elis.





<36631778940013

<36631778940013

Bayer. Staatsbibliothek

# beste Küche

ober

# die Runst

mit geringem Aufwand geschmachaft und grundlich kochen zu lernen,

e i n

unentbehrliches Handbuch für beutsche Madchen und Sausfrauen nach vieljähriger Erfahrung für burgerliche Haushaltungen wie für bie vornehmere Ruche

bearbeitet

v o n

Elifabetha Emmerich.

3weite fart vermehrte und verbefferte Auflage.

Rempten 1847.

Drud und Berlag von Tobias Dannheimer.

2 81. 2

BIBLIOTHECA REGIA " MONACENSIS.

# Vorrede gur erften Auflage.

In diesem Buche habe ich nach langjährigen Erfahrungen und vielfältig wiederholten Aufforderungen eine zuwerläßige Anleitung für Zubereitung der gesundesten und schmackhaftesten Speisen niederzulegen gesucht und hoffe den Küchen höherer und bürgerlicher Stände damit einen Dienst geleistet zu haben.

Beit entfernt mit dem Titel des Buches eine Sitelkeit ausgesprochen und meine Arbeit für das beste Kochbuch ausgeben zu wollen, habe ich den Titel deshalb nicht unpassend gefunden, weil das Buch in ökonomischer Beziehung sowohl als in Rücksicht auf gesunde Speisenbereitung dasjenige zu beachten nirgends übersehen haben dürste, was man von der besten Küche mit Recht verlangen darf. Es ist das Wohlfeilere mit Erreichung gleichen Zweckes dem Kosspieligern überall vorgezogen, alles Ueberslüßige und Umständliche vermieden und die Vorschriften so dargestellt, daß selbst die augehende Köchin sich zurecht sinden sollte.

Ift der beabsichtigte Zweck mit diesem Buche erreicht, so ist es eine Beruhigung, die darauf verwendete Mühe mit einigem Rupen für deutsche Familien belohnt zu sehen.

Die Berfafferin.

# Vorrede gur zweiten Auflage.

Die freundliche Theilnahme, welche mein Kochbuch selbst in weitern Kreisen gefunden hat, machte es früher als ich zu hoffen wagte eine neue Auflage nothig.

Ich habe dabei nichts zu bemerken, als daß ich die Freude habe, sie dem Publikum vermehrt und verbessert und in einem schmuckern Gewande hiemit übergeben zu können.

duiffindun gible underen bie Die Berfafferin.
1400m genichte Dechringmoto ni Die Berfafferin.
14 de mille genichte genicht genichte genicht genichte genicht genichte genichte genichte genicht genichte genichte genichte genichte genichte genichte genicht genicht

nuglices so in .

nuglices so in .

tuli se so in .

nu se so in .

# Inhalt.

Allgemeine Bemerkungen				eite 1
Nro.	Geite	Nr		Stite
1 Consomé ober Glace.		3 8	Bechemelle.	4
2 Beige Coulis.		3	S Farçe ober Fulle von Ralbflei	íd. 4
3 Braune Coulis.		1 :	7 Cou (Jus).	5
4 Braife, eine Art Gub.		1 8	Bouillon (Fleifdbrühe).	1 10
pro a market	Gu			
9 Sou ober braume Suppe.	6	41	Biviebel-Suppe.	4.4
10 Biscuit-Suppe.			Butter= Suppe.	14 14
11 Suppe v. grunem Rern ob. Beig			Suppe mit Creme.	14
12 Suppe von geftofenem Fleifd.			Suppe von Erbapfel.	14
13 Cou-Suppe mit Sirn.	7		Suppe von Erbapfel auf ander	1.4
14 » mit Gurfen.	7		Art.	14
15 mit Gubner ober	_	1 -	Erbfen-Suppe.	15
Rapaunen-Farge (Fulle).	7		Schwarze Brodfuppe mit Brats	10
16 Sous Suppe von Sifden.	8	1	würften ober verlornen Epern	. 15
17 Beife Sous Suppe.	8	48	Gries (Gros)= Suppe.	15
18 Suppe von Sago			Braune Gries-Suppe.	15
19 , bon Sago mit Bein.	8		Gerften (Graupen)= Suppe.	16
20 Suppe mit Spargeln.	9	51	Braune Gerften=Suppe.	16
21 , von grunen Erbfen.			Bitronen: Suppe.	16
22 Reis-Suppe.			Aufgezogene Suppe.	16
23 Reis-Suppe mit Badteln.			Suppe mit faurem Rahm.	16
24 Durchgetriebene Reis-Suppe.			Gefüllte Suppe.	16
25 Reis=Suppe mit Rrebfen.			Gebrennte Debl=Suppe.	17
26 Antivien- Suppe.			Betterlein=Suppe.	17
27 Frangofifche Suppe.			Macaronen: Suppe ober Faben:	
28 Suppe à la Reine (a la Ran).	10	00	nubeln.	17
29 Suppe von Ralbe-Briefen ober		59	Gewöhnliche Rubelfuppe.	
Milden.			Suppe mit frifden Morgeln.	17
30 Suppe von Rorbelfraut.			Linfen=Suppe.	17
31 Suppe von Berden ober Rra-			Flädlein: Suppe.	18
metevogel.			Suppe von Sauerampf.	18
32 Panade-Suppe.			Rrebes Suppe.	18
33 Suppe mit Bechemelle.			Rrebs. Suppe mit Rahm.	18
34 Italienische Suppe.			Geriebene Gerfte.	19
35 Eper=Suppe mit Bubnerfleifch.			Geriebene Gerfte auf anbere Art.	19
36 Suppe von Sabertern.	10	68	Sufe Dildfuppe.	
37 Consomé: Suppe.			Bein-Suppe.	19
38 hühner: Suppe.			Panade: Suppe mit Bein.	19
39 Schneden=Suppe.			Chocolade=Suppe mit 2bem.	19 19
40 Suppe von Blattlein.				20
	10	- 4	with cappe.	

Berfchiebene Anöpflein (Anobel) in Die Suppen.

		Senover) in die Suppen.	
			rite
73 Abgerührte Rnopflein.	20		22
74 Rnopflein von Rartoffeln.	20		22
75 » von Gabnerfleifch.	20		22
76 Gebrühte Rnöpflein.	21		22
77 Fifch=Rnöpflein.	21		22
78 Birn-Anöpflein.	21		23
79 Krebe-Knöpflein. 80 Abgetrodnete Knöpflein.	21		23
81 Gried=Rnöpflein.	21		23
	22		23
	, die	e nach den Suppen fervirt werde	n.
91 Paftetden von Sou.	23		26
92 Ragout=Paftetden auf gewöhn:			26
lice Art.	24		
63 Paftetden mit Bedemelle.	24		27
94 Paftetden mit Salpicon		102. Reis=Paftetden mit Galpicon	
(feines Ragout).	24		27
95 Gefottene Rrebspaftetden.	25		27.
96 Gebadene Rrebspaftetden.		104 Auftern=Paftetden mit Farce	
97 Paftethen von Stodfifd.	25		27
98 Paftetden von Stodfifc auf			28
andere Art.	26		
Rindfleifch auf verfchie	ben	ne Arten gut guzubereiten.	
106 Rinbfleifch gut gu fieben.			30
107 Rinbfleifd mit Rrufte von		113 Boast - Beef ober englischer	LL LV
Parmefantafe.	29	00	31
108 Roulabe von Rinbfleifd.	29		31
109 Stafabie von Rinbfleifd.			31
110 » von Rinbfleifc auf			32
anbere Art.			32
111. Rinbfleifd mit Peterfil.		118 Rinbfleifch=Escaloppen.	33
		iebene Arten gugubereiten.	W.U
119 Dofenzunge mit Sauerampf=	1090	121 Gefüllte Bunge.	
Sauce.	99	122 Gebratene Bunge mit Baring	34
120 Bunge mit Sarbellen-Sauce.	33		34
			44
The second secon		nufe.	
123 Monat-Mettig als Gemufe		132 Borfich in einer Butter-Sauce	
124 Pouppedon von Spinat.		133 Würsich init Schü.	37
125 Scorgeneri od. Schwarzwurzele			38
196 Pouppedon von Erbapfel.		135 Gebampftes Sauertraut mit	
127 Unbivien-Gemufe.	36		38
128 Spargeln in gelber Sauce.		136 Sauerfraut mit Forellen.	38
129 Spargeln auf eine anbere Art.	36	137 Sauerfraut auf gewöhnl. Art.	39
130 Frifte Stodmorgeln als		138 Beiß Rraut mit faurem Rahm	
Gemüse.	37		39
131 Börfich auf gewöhnuche Urt.	37	139 Beif Rraut auf gewöhnl. Art.	39

Nzo.	Geite	Nro.	Seite
140 Gefülltes Rrauthaupt.	39	163	Gelbe Rüben. 46
141 Beiß Kraut in ber Braife.			Buder-Erbfen. 46
142 Pouppedon von Beiffraut	20.0	165	Rarfiol mit Parmefantas 46
mit Rrebsen.			Rarfiol auf gewöhnliche Art. 46
143 Blaufraut auf gewöhnl. Urt			Rarfiel mit Rrebs-Sauce. 47
144 Blau-Rraut.	141	168	Pouppedon von Karfiel. 47
145 Binter-Robl.			Spinat. 47
146 Schnitt-Robl.			Gefüllter Spinat. 48
147 Grune Bohnen.	42	171	Beife Rüben auf gewöhnl. Art. 48
148 Bohnen auf antere Art.			Deife Ruben. 48
149 Grune Bohnen gedampft.			Baperifde Ruben. 49
150 Gingemachte Bohnen.			Robiraben. 49
151 Erbapfel mit Butter: Sauce.			Gefüllte Robiraben. 49
152 Gefdmalgte Erbapfel.			hopfen ju tochen. 49
153 Erbapfel mit faurem Rabm.			Latuten ju fochen. 50
154 Erbapfel auf anbere Art.		178	Sauerampf ju fochen. 50
		179	Laubfrofde zu tochen. 50
156 Artischofen mit gelber Sauce.			Truffeln als Gemufe. 50
157 Artifchoken mit Ragout	144	181	Römifder Rohl ob Mangolb. 50
158 Grune ober Brodelerbfen mi	750	182	Die breiten Stiele von Mans
gelben Rüben.	44	100	gold zu tochen. 51
159 Durre od. weiße Erbf. gu toche	11 44	183	Brotoli ob. Rofentobl. 51
160 Gefüllte Gurten.	45	184	Beife ober geborrte Bohnen. 51
161 Linfen mit Dofenschweif.	45	185	Lauch ober Bori. 51
162 " auf gewöhnliche Urt.	45	186	Carty mit Schinken. 51
Berfchiebene 2	lufla	gen	gu Gemufen.
187 Gebadene Bubner.	52	205	Ganeleber ju baden. 55
188 Subner farcirt (gefüllt).	52	206	Eperwurftlein mit Schinfen. 55
189 Ralbe-Briefen im Reg.	52	207	Grillirten Braten ju Gemufe. 56
190 Andquilles von Ralbegefros.	52	208	Rrebewürftlein. 56
191 Andouilles von Ralbfleifd.	53	209	Gefüllte Ralbemilge. 56
192 Andouilles pon Ralbegefroe	3	210	Ralbeeuter mit Rrebefülle. 56
auf andere Art.	53	211	Grune Burftlein. 56
193 Ralbe=Cotelettes ober Carmis			Gebadene Rrebfe. 57
naben.			Gebadenes birn. 57
194 Ralbe=Cotelettes gebaden.			Schnitten von Birn. 57
195 Ralbe-Cotelettes in Papier.	53	215	Burftlein von Bubner - ober
196 Cotelettes auf frang. Art.	54	-	Rapaunenfleifch. 57
197 Lamm6=Cotelettes glacirt,	54	216	Omelette. 58
198 Sammele=Cotelettes.	54	217	Gefüllte Omelette. 58
199 Gebadenes Ralbfleifd.			Gebadene Froide. 58
200 Gebadenes Ralbegetros.			Gefpidte Ralbebriefen. 58
201 Ralbefüße ju baden.	55	220	Gebadenes Brob. 58
202 Ralbefüße ju baden auf an-			Butterteig ju Tort. u. Pafteten. 58
bere Art.			Butterteig mit Baffer. 59
203 Ralbeohren ju baden.			Butterteig auf anbere Art. 59
204 Ralbeleber ju baden.			Sufer Butterteig ju Torten. 59

Nro.		Seite	Nro.		Geite
225	Geriebener Teig.	_		Rrebe=Paftete.	65
226	Aufgefeste Pafteten	60	238	Paftete mit Safen.	65
227	Reispaftete mit Parmefantas.	60	239	Bildpret - ober Safen- Paftete	
228	Stodfifd=Paftete.	60	lob.	auf eine anbere Art.	66
229	Stodfifch=Paftete auf andere	794	240	Hache- (Gehad) = Paftete.	67
200	Art. 11 16 1650 melanggen 1	61	241	Macaroni=Paftete.	67
230	Paftete mit Dofenfdweif.	61	242	Mal=Paftete.	67
	Gerührte Paftete mit buhner.	62	243	Salm:Paftete.	67
232	Paftete mit Schnepfen.	62	244	Paftete mit Suhner u. Rar-	202
233	Barme Paftete v. Felbhühnerr	. 63	200	fiol ober Spargeln.	68
	Ralte Paftete v. Felbhühnern.	63	245	Ralte Paftete mit vermifch-	Chr
	Ralte Paftete v. Ganslebern.		63	tem Fleifch.	68
236	Barme Paftete m. Ganelebern	64	216	Paftete mit Lerden in Galmi	. 69
	schiedene Ragouts von &				
247	Bilde Ente mit Baring	69	273	Ragout von Ralbeleber	78
248	Bilde ober gabme Enten auf	179	274	Geröftete Ralbeleber.	78
Oil.	andere Art. & his martin E	70	275	Gange Ralbeleber im Reg.	79
249	Bilbe ober gahme Enten mit	188		Gewiegte Ralbeleber im Res.	79
	Parce. 5048 inthin 45			Mieren ju bampfen.	79
250	Bilbe ober gahme Enten mit		278	Sammel = ober Schweinenie=	
16	Truffeln.	70	16		80
	Junge Buhner in gruner Sauce	. 71		Ragout von Ralbegefres.	80
252	Junge Bubner in fcmarger	dgt.		Ralbegefros auf antere Urt.	80
90.	Sauce. The same was not	71		Ragout von Dofenfdweif mit	1=1
253	Junge Buhner in fdwarzer	dien.	ama	fleinen Gurten.	80
20	Sauce auf anbere Art.	71	282	Ralbe-Cotelettes (Carminaben	
254	Sühner fricaffirt.	72	2.0	mit Sauce.	81
255	Junge Buhner auf anbere Art.	72	283	Ralbe = Cotelettes in einer	RRI
256	Eingemachte junge Suhner auf	20%	26	Sped = Sauce.	81
	gewöhnliche Art.	72	284	Farcirte Cotelettes mit Sauce.	81
257	Junge Suhner m Rrebe= Sauce	. 73	285	Ralbe-Colelette aufandere Uri	82
258	Junge Subner a la Reine.	73	286	Ganeleber ju bampfen.	82
	Ragout von Sahnenkammen.			Lungenmuß (Lungenbrei).	82
	Rapaun mit Auftern.			Ralbelunge in ber Sauce.	82
261	» auf eine andere Urt.	74	289	Ruttelfled in ber Sauce.	83
	Rapaun mit Spargeln.			Ralbehirn mit Sauce.	83
	Felbhühner mit Salmi.	75	291	Gespicte Ralbsherzen.	83
	Feldhühner glacirt mit Dliven.	75	292	Ralbezunge mit Sauce von	5.01
	Felbhühner mit Truffeln.	75	00	Champignon.	83
	Blison von Felthühnern ober	3.55	293	Ragout bon Safen.	84
84	Schnepfen.			Ragout von Safen m. Truffelr	1. 84
-	Lerchen in ber Sauce.	-	100	Schwarz Wilbpret m. Sauce.	84
	Rrametevogel mit Farce.		296	Schwarz Wildpret auf andere	EOV.
	Bafferhühner mit Auftern.	77	5.2	Art.	84
	Bafferhühner auf andere Art.	0.00	297	Ralbfleifd mit Chalotten und	000
271	Ragout von Ralbefüßen.	78	4.5	Bitronenfaft.	85
272	Ralbefüße auf anbere Art.	78	298	Ragout von Ralbfleifd.	85

fdmeinelopf.

100 372 Sauce von burren Rirfden. 104

Nre.		Seite	Nro.		Gette
373	Bifcoff-Sauce	104	376	Sauce von füßem Rabm.	105
374	Bitronen-Sauce.	105	377	Manbel-Sauce.	105
375	auf anbere Art.	105	378	Rofinen-Sauce.	105
	Fifche auf verfc	icher	10 9	Irt anauhereiten.	
270	Mal blau abaufieben.			Stodfifd ju Cauerfraut.	
20.0	" auf bem Roft ju braten.		-	Shellfifde	114
	» en Matelotte,			Buden ober Rothfifde.	114
	Gebampfter Mal.	1	408		114
	Mal in Marinabe.			Laperban.	115
	Gefpidter becht mit Farge.			Gratin ven Salm.	115
	Gebampfter Bect.			Salm ju tochen.	115
	Decht auf bem Roft gu braten.			" gu braten.	115
	Bedt mit Bitronen- Sauce.			Saufen gu tochen.	116
	Grenabine von Becht.	108	414	Lachs geraucherter.	116
	Forellen blau abjutoden.			Grunteln blau abguffeben.	116
390	Forellen auf anbere Art.	110	416	Grunbeln mit Sauce.	116
391	Forellen ju baden.	110	417	» ju baden.	117
392	n gu braten.	110	418	Baringe mit Sauce.	117
393	Rarpfen blau abjufieben.	110	419	auf andere Art.	117
394	Gefüllter Rarpfen.			Podlinge ju tochen.	117
395	Rarpfen in brauner Sauce.			Schleien blau ju fieben.	117
396	» in weißer Sauce.			Berfiche ju tochen.	118
397	» ju baden.	111	423	Rabeljau ober frifcher	
398		112	1 .	Stockfift.	118
399	_			Afchen gu tochen.	118
	bellen.			Fischetter.	119
	Stodfifd ju toden.			» zu bampfen.	119
401	Stodfifch mit Garbellen obe			Rrebfe mit faurem Rahm.	119
	Baring.			Ragout ven Rrebfen.	119
	Stodfifd mit Sauce.			Gespickte Rrebse.	120
	Rapuginer-Stodfifd.		1	Rrebse auf gewöhnliche A	
	Gefüllter Stodfifd.	113		zu fochen.	120
Bei	schiedene Pudings, Aufli	äufe,	En	er-, Milch- und Mehlsp	eisen.
431	Pubing von Spinat.	121	440	Pubing von Rubeln.	123
432	p von Rrebfen.	121	441	Suger Pubing von Rubeln.	124
433	" von Ralbfleifch.			Englifder Pubing.	124
434	Gebrühter Pubing.	122	443	Pubing von Erbapfel mi	t
435	Andere Art gebrühter Pubing			Parmefantas.	124
436	Pubing von Fiften.	122	444	Puding von Erdapfel auf at	
	» von Reis.	123		bere Art.	124
	Suger Puding von Reis			Pubing von Roggenbrob uni	
439	Pubing von Mark	123	i	Arac.	125
		Auf			
446	Auflauf mit Mepfel.	125	448	Auflauf von Mepfel mit Ara	c. 125
442	44 44 4	ls	449	Auflauf von Chocolate.	126
	bere Art.	125	450	Auffauf v. Chocl. auf and. A	rt. 126

Nro		Ceite	Nro.		Seite
451	Auflauf von taltem Braten.	126	461	Auflauf von Quitten.	128.
452	» von Parmefantas.		462	» von Sagenmart.	128
453	» v. Ras auf and, Art.	126	463	» bon Raffee.	129
454	» pon Reis.	127	464	Banille-Auflauf.	199
455	Reibauflauf ohne Butter mit		465	Auflauf von Bitronen.	129
	Mepfel.	127	466	» von Johanniebeeren.	129
456	Reisauflauf mit Borftorfer-		467	» von Rirfchen.	129.
	Mepfel.	127	468	" von Bretfden.	130
457	Auflauf von faurem Rahm.	127	469	» von Fifden	130
458	Auflauf mit faurem Rabm		470	" von Krebfen.	130
		128		» von Raftanien	130
	Auflauf v. Erbapfel ni Baring.			w von Apritofen.	131
460	Auflauf von Schnepfen oder		473	Gruner Auflauf.	131
	Felbhühnern.	128			1.2
2	erschiedene Muß (Brei)	. Et	er-,	Milch- und Mehlspeise	n. i
474	Pomerangenmuß (Brei)	131	504	Doppen = ober Rasnubeln.	138
475	Dus von Roggenbrob.			Erbäpfel-Rubeln.	138
476	Schüffelmus.	131	506	Crême-Rubeln.	139
477	Bitsonenmus mit Mild.			Geftutte Rubeln.	139
478	mit Bein.	132	508	Aufgezogene Rubeln.	139
479	Apfelmus aufgewöhnliche Mrt	132	<b>509</b>	Schintennubeln.	139
480	Aufgezogenes Apfelmus.	132		Timbale von Mafaroni.	140
481	Apfelmus auf andere Art.	132		Mataroni mit Parmefantas.	140
482	Chocolabemus.	132	512	Saure Rahmftrubeln.	140
483	Epermus.	132		Gezogene Rubeln mit Aepfel.	141
484	Reismus.	133		Reieftrutel.	141
	Gricomus.	133	515	Unbere Art Fleifch = (bier	,
	Mus von weißem Mehl.	133		Bret) = Strubeln	141
487	Aufgezogenes Dus.	133		Rrebeftrubel.	141
	Beinmus.	133		Fleifdftruteln.	142
	3metfdenmus.	134		Rrebe:Ras.	142
	Ruchenmidel.	134		Reispilav.	142
491	Krebemus.	134		Aufgezog Flablein mit Mepfel	
492	Ras von Buhnerlebern und		521	Untere Urt aufgezog. Flädlein	
	Magen.	131		Flatlein mit Spinatgefüllt.	143
	3wiebad in einer Sauce.	134		Gebadene Mepfel mit Sauce.	
	Gebadene Reisbirnen.	135		Mepfel mit Crême.	
495	Reietuchen mit Zwetfchens			Aepfel à la Suisse.	145
	Compet.			Raifertuchen.	145
	Reiefdnitten.			Undere Art Raifertuchen.	145
	Manbelfdnitten.			Bienenneft.	145
	Manbelmurftden.	136	-	Rafiolen.	146
	Rrebefchnitten.	136			
	Biscotennubeln.			Gebrühte u. aufgez. Schnitten	
	Dampfnubeln.			Gewöhnliche Bafferfonitten.	
	Rrebe=Dampfnubeln			Schwämmlein mit Sauce.	147
503	Fingernubeln.	137	534	Gefülltes Brob.	147

#### VIII

Nro.	,	Seite	Nro.		Sette
535	Omelette.	147	555	Rlofe bon Becht.	151
536	» mit Spinat.	147	556	Rlofe von Erbapfel auf an:	
537	» mit Parmefantas.	148		bere Art.	152
538	Omelette mit Sarbellen.	148	557	Rlofe von Erbapfel.	152
539	Aufgezogene Omelette.	148	558	Rlofe von gebratenem Fleifch.	152
540	Pfannentuden.	148	559	Gebrühte Spagen.	152
541				Spiegeleper.	153
542				Eper mit faurem Rahm.	153
543	Undere Art Epertuchen.			" mit Bechemelle.	153
544	Sefentios (Knobel).			Berlorne Eper m. Rrebefauce	153
545	Gebrühte Rlofe.			Eper à la Dauphin.	153
	Spedtlöfe.			" mit Parmefantas.	154
	Shinkentlofe.		566		154
548	Rlofe von Ralbfleifch.	150	567	Gefüllte Eper.	154
	Leberklöse auf geringere Art.			Eingerührte Eper.	154
	Leberflofe.			Eingerührte Eper m. Schinken	
551	Griestlofe.	151	570	Gebadene Eyer mit Sauce.	155
552	Andere Art Griestlofe.	151	571	Beich gefottene Eper.	155
553	Rlofe von geröftetem Brob.	151	572	Gebadene Eper mit Gurten:	-
554	Andere Art Ribfe von Brob.	151		fauce.	155
	Berfchiedeas Braten	vo	n F	leifch und Geflügel.	
573	Fafanen gu braten.	155	595	Indian zu braten.	161
	Fafanen mit Auftern.			Einen jungen Pfan gu braten.	162
575	Bilbe Tauben gu braten.			Ralbeschlegel a la Dop.	162
	Felbhühner gu braten.		598	» m. Provenzerol.	
577	Schnepfen ju braten.	156	599	» m. Parmefantas	. 163
	Einen Auerhahn ju braten.		600	» m. faur. Rahm.	163
	Safelhühner gu braten.			Ralber=Nierenbraten.	164
	Blaffen gu braten.			Gefüllte Ralbebruft zu braten	164
	Rrametevogel ju braten.	158	603	Sammelichlegel mit Gurfen	
	Bachteln zu braten.	158		gu braten.	164
	Lerchen gu braten.	158		Sammelichlegel auf ant, Art.	
<u>584</u>	Wilbe ober Schneegans ju			Sammel=Quarre mit Gurten.	
	braten.		606	Sammelfdlegel auf gewöhn=	
	Bilbe Enten gu braten.	158		liche Art.	165
586	Bahme Enten mit Baring			Safen gu braten.	166
	ju braten.	159		» ju braten auf and. Art.	
	Bahme Enten zu braten.		609	Schlegel von Bafen mit Truf-	
	Gefüllte Gans.	159	245	feln zu braten.	166
589	Junge Subner ju braten.			Rehichlegel zu braten.	167
	Gefüllte Suhner gu braten.	_		Schweine-Quarre m. Baring	
591	Junge Buhner im Ret gu			Spanfertel zu braten.	167
444	braten.			Schlegel von einem Bilbe	1.00
	Gefüllte Tauben ju braten,	160		fcwein zu braten	168
	Rapaunen zu braten.	161		Lammeviertel zu braten.	168
	Rapaunen mit Auftern gu		1	Lenben e ober Lummel:	100
	braten.	161	1	braten.	168

Berschiedene Salate und Compots.

	Betjustevent	Duit	tte t	the Compets.	
Nro.		Geite	Nro.		Geite
616	Compote von Quitten.			Belider Salat.	171
617	» von Aepfel.	169	628	Salat von Soneden.	171
618	» von Birnen.	169	629	mit hopfen.	171
619	» von Zwetschen.			» . von Rarfiol.	171
620				Baring=Galat.	172
621	Gefturgtes Compot v. Mepfel.	170	632	Salat von Selleri.	172
622	Salat von Bohnen.			Kraut-Salat.	172
623	Italienifder Galat.	170	634	Untivien=Galat.	172
624	Polnifder Salat.	170	635	Bitronen-Salat.	172
625	Ropffalat.	171	636	Drangen=Salat.	173
626	Spargelfalat.	171		10.65	
	Berfchiedene	SI	lzen	und Gelées.	
637	Ralbetopf gu fulgen.	173	651	Geftreiftes Blane Manger.	180
	Bilben Someinetopf gu		652	Blanc Manger à la Has	
	fulzen.	174		mans.	181
639	Geprefter Bilbidmeinetopf.			Englifcher Bips	181
	Geprefter Ralbetopf.			Punfc = Gelée.	181
	Schwarg Bilbpret ju fulgen.	176	655	Gelee von Birfcborn.	182
	Ralbebruft mit Farce ju			Gelee von Ralberftanb mit	
	fulgen.	176		Schnee.	182
643	Fareirt. Inbian gu fulgen.	177	657	Gelee von Drangen.	182
	Junge Bubner ju fulgen.			Rothes Gelde.	183
	Rebichlegel ju fulgen.			Gelde von Johanniebeeren.	183
	Afpid.			Bein-Gelee mit Erbbeeren.	183
647				Gelde mit Aprifofen.	184
648	7			" von Duitten.	184
	Forellen ju fulgen.		663	» von Simbeeren.	185
	Blanc Manger mit Banille.			Mandel = Gelée.	185
-				Crême.	
665	Creme von Bitronen.	185	678	Creme brouille.	188
666	Creme von Bitronen auf		679	Befulgte Creme.	
	andere Art.	185	680	Flomeri von Sago mit	
667	Gefturgte Creme mit Cho-			rothem Bein.	189
	colabe.	186	681	Flomeri von Sago mit	
668	Gefturgte Creme mit Sauce.	186		Rahm.	189
669	Ruffifche Creme.	186	682	Alomeri von Reis.	190
670	Creme mit Banille.	186	683	Creme mit Argt und	
671	Creme von Drangen.	187		Sonee.	190
	Gebadene Creme.		684	Creme von Raffee.	190
673	Gefdlagener Rabm mit		685	Creme von Marmelabe.	190
	Biscuit.	187		Creme von Thee.	191
674	Chocolabe = Crême.			Eper : Ras.	191
	Creme bon Simbeermart.			Shaum von Simbeeren.	191
	Creme von Dafaronen			Shaum von Apritofen.	191
	Eper-Sonee ober Sonees			Champagner = Schaum mit	
	ballen.	188		Drangen.	191
					2

Nro.		Cette			Ceite
691	Schaum von Sagenmart		693	Ralte Schale mit Erbbee=	
17-	mit Aepfel.	192	)	ren und rothem Bein.	192
692	Ralte Shale von Erbbeeren			Durchgetriebene Erbbeeren	192
11.	mit Rahm.	192	695	Ralte Shale mit Rofinen.	192
1	Berid	ieber	ne S	Corten.	
ene	Rraft = Torte.			Reis = Torte.	197
	Biscuit = Torte.			Manbel = Croquand.	197
	Gefüllte Biscuit = Torten.			Torte mit Caramebl.	198
	Somary Brob = Torte.			Gewürg = Torte.	198
	Carmeliter = Torte.			Linger . Torte.	199
	Punich = Torte.			Torte von barten Epern.	199
	Chocolabe = Torte.			Mart = Torte.	199
	Chocolabe=Torte anberer Art.			Quitten = Torte.	200
	Erbapfel = Torte.			Mepfel = Torte mit Bitro-	
	Mantel : Torte.	195		nenguf.	200
	Gelbe Rüben : Torte.	195	722	Sauerfraut . Torte.	200
707	Rahm = Torte.	195	723	Sand = Torte.	201
	Manbel-Torte mit Piftagien.	196	724	Glas = Torte.	201
	Drangen = Torte	196	725	Torte mit Apritofen.	201
710	Eorte von Johannisbeeren.	196	726	Rrach : Torte.	202
711	Compot = Torte.			Torte von Pflaumen.	202
712	Bitronen= Torte.	197	728	Beichfel= ober Rirfchentorte.	202
0	Berfd	ieber	ne S	luchen.	
729	Biener = Ruchen.			Gerührte Ruchen.	206
	Bitronen = Ruden.			3wiebel = Ruchen.	206
731	Berührter Rirfden-Ruden.	203	743	3miebel=Ruchen auf anbere	
732	Ruchen von Roggenbrob			Art.	207
	mit Rirfden.	203		Sped = Ruchen.	207
733	Rirfden-Ruchen von mur-		745	Gufer Oped = Ruden.	207
	bem Teig.	204		Defterreicher Sped=Ruchen.	207
734	Gerührter Rirfden=Ruchen			Mandel = Ruchen.	208
	von eingeweichtem Brob.			Sefen = Rrang.	208
	Unis = Ruchen mit Befe.			Trauben = Ruchen.	208
	Apfel-Ruchen von Befenteig.			Quitten = Ruchen.	208
737	Apfel-Ruchen anderer Met.			3wetfden . Ruchen.	209
738	Apfel-Ruchen mit Gelee.	205	752	3metfcen-Ruchen von But-	
789	Doppen= ober Rafe: Ruchen.	206		terteig.	209
740	Doppens ober Rafe-Ruchen			Schwarzbrod = Ruchen.	209
9.	auf andere Art.			Ruchen von Johannisberten.	209
ī	Schmalg., Befen. 1	und	ande	re kleine Badereien.	
755	Unis = Ruchlein.			Befen = Schnitten.	211
756	Raffee : Rüchlein.	210	763	Biener . Schnitten.	212
	Butter = Ruchlein.			Faftnachtfüchlein.	212
758	Spanifche Rolatiden.			Faftnadtfüchlein anberer Art.	212
	Bitronen = Ruchlein.			Bein = Rudlein.	212
	Windbeutel.	211	767	Gebrühte Rudlein mit Mild.	213
761	Speck . Rudlein.	211	768	Rüchlein von Sagenmart.	213

Nro.		Seite	Nito			
	Löffel = Rudlein.			Defen . Biscult.	Seite	
	Soneeballen.			Gerührte Baffeln.	217	
	Gebadene 3metfden.	214	787	Baffeln mit Befe.	217	
	Sirfdhörnden.			Ulmer Brob.	217	
	Tannenzapfen.			Abgerührter Gugelhopf.	218	
	Tabafrollen.			Rrebegugelhopf.	218	
	Simmtröllden.			Tortulette von Reis.	218	
	Apfel = Rudlein.	215	799	Tortulette von Butterteig.	218	
0.00	Sefen = Ringlein.	215	703	Tortulette mit faurem Rahm	219	
	Safenobren.	215	794	Tortulette mit Erbapfel.	219	
	Buder = Strauben.			Tortulette mit Rirfden.	219	
	Strauben v. gebrühtem Teig.			Crême = Tortulette.	219	
	Springebadenes.			Tortulette von füßem Rabin.	220	
	Gebadene Manteln.	216	798	Buderrofen.	220	
	Bienerbrobden.			Champignon ob. Comamme		
	Soneefrapfden.	217		den.	220	
0.10	Berfchieder				220	
	, and the same of					
	Piftazien = Biscuit.			Savojer = Brobden.	226	
	Frangofifches Biscuit.			Chocolabe : Brodden.	226	
	Bitronen = Biscuit.		825		226	
	Ausgestoch. Biscuit m. Banille				226	
	Leichte Biscuit.			Pfeffernuffe.	227	
	Butter . Biscuit.			Bitronen : Bogen.	227	
				3immt = Brobden.	227	
	Quitten - holippen.			Carbemomen Brobden.	227	
808	Bitronen . Solippen. Andere Art Solippen.				222	
				Buder = Rolatiden.	228	
	Mandel = Holippen. Banille = Sippden.			Drangen = Brobden.	228	
	Coffern.			Bimmt = Ringeln.	228	
	Langes Aniebrod.			Mustat = Binen.	228	
	Bauren Rrapfen.			Makaronen.	228	
	Mandellaiblein.			Bitronen : Brobchen.	229	
	Drangen = Schnitten.			Unis = Brotchen.	229	
	Buderringeln.			Mandelbrob.	229	
	Marzipan . Springerlein.			Rlenenbrobden.	229	
	Monnen = Rrapflein.	220	841	Mantel = Rranglein.	229	
	Quitten : Schnitten.	225	342	Manbelberg.	230	
821	The second secon	223	843	Geröftete Manbeln. Braune Lebtuchen,	230	
Dec 1 1 1	Spanische Bind	220	344	Weise Octoben,	230	
4.6				Beife Lebkuden.	231	
21.04	@ia	firte				
846	Caftanien ju glafiren.	231	848	Johanniebeere ju glafiren.	231	
647	Rirfden ju glaffren.	231	849	Barten-Erbbeere ju glafiren.	232	
	Berschiedene	Gle	ice	gu Torten.		
850				Belbe Glace.	232	
851				Punid : Glace.	232	
852				Dbst zu Compot, Ruchen	232	

#### XII

Nro	Geite Nr	0.	Selte
und bergleichen	aufzube= 85	8 Punfc = Gefrornes.	
re mahren. ific in	232 85	9 Banille : Gefrornes.	234
856 Brodelerbfen für		O Erbbeer : Befrornes.	234
824 ter in Glafer	aufzube=   86	1 Drangen = Gefcornes.	234
wahren.	233 86	2 Chocolate = Gefrornes.	235
857 Gefrornes ju mai	chen. 233 86	3 Beichfel = Gefrornes.	235
Rrüchte	in Ruder und	Effig einzumachen.	
864 Buder ju lautern.		o Simbeerfaft einzufieben.	239
865 Johanniebeere ein		1 3metiden in Effig einzu	
866 Upritofen einzunta		machen.	239
867 Weichfeln einzuma		2 Beidfeln in Effig eingu	
868 Renfloben einzum		machen.	239
869 3metfchen einzume	den. 236 88	3 Melonen in Effig eingu	=
870 Quitten einzufiebe	n. 237	machen.	240
871 Simbeere einzufied	en. 237 88	4 Rleine Gurten in Effig	
872 Simbeermart eingi		einzumachen.	240
873 Dorligen einzufieb	en. 237 88	5 Befdnittene Gurten einzu	
874 Marmelate von 2		machen.	240
		6 Galg : Gurten einzumachen	
876 Marmelabe von S		7 Champignon einzumachen.	241
877 Marmelabe von &		8 Belfctorn einzumachen.	241
878 Sagenmart einzufi		9 Estragon ju Saucen.	241
879 Grune Welfchnuffe	einzusteben 238189	o Sent ju machen.	241
sk is	alte und warm	e Getranke.	
891 Eper = Punfc.		1 Mild = Chocolabe.	243
892 Gewöhnlicher Pun	1-4.	2 Warmes Bier.	243
893 Ralter Punfc.		3 Chaudeau (Schoto).	244
894 Bifdoff.		4 Limonabe.	244
895 Hippocras.		5 Erbbeermaffer.	244
896 Glühwein.		6 Daffer mit Rirfden.	
897 Thee.		7 Mandelmild.	244
898 Sapajeau.		8 Manbelfprup.	244
899 Reformirter Thee.		9 Ririden = Ratafia.	244
900 Baffer : Chocolade	243 91	O Quitten : Ratafia.	245
GRE GES	Verschied	enes.	
911 Podelfleifch gu m		9 Fledenfeife ju machen.	247
912 Schinten ju tocher	n. 245 92	0 Chocolade = Butter.	248
913 Schwartenmagen.		1 Garbellen = Butter.	248
914 Bratmurfte ju ma		2 Peterfil = Butter.	248
915 Lebermurfte gu mo		3 Kräuter = Pulver.	248
916 Schwarzwürste.	and the second second	4 Stockfische ju maffern.	248
917 Frangofifder Scha		5 Molten.	248
918 Rartoffelmehl gu 1	machen. 247		

# Allgemeine Bemerkungen.

Für Reinlichfeit und Ordnung beständige Sorge tragen, ist eine der nöthigsten Eigenschaften in der Rüche, die ihren Werth nie verlieren kann, da selbst die geringste Spetse reinlich zubereitet und gesocht, schon dem äußern Ansehen nach einen gewißen Werth erhält, während das kostdarfte Gericht durch unsaubere Behandlung weit unter densselben herabgesetzt wird; deswegen muß auch immer die Sorgsalt einer jeden Köchin zuerst dahin gehen, daß das Kochgeschirr stetzen gehalten werde. In einer Rüche wo Kupfer eingeführt ist, ist doppelte Sorgsalt zu empfehlen, und sehr darauf zu sehen, daß solches immer gut verzinnt, und vor jedesmaligem Gebrauch mit einem reinen Tuch ausgewischt werde, weil die geringste zurücgebliedene Feuchtigkeit Grünspahn erzeugen, und solcher bekanntlich der Gesundheit nachtheilig werden kann, auch muß nie eine Speise in einem metallenen Geschirr, worin sie gesocht worden ist, ausbewahrt werden.

Alles Fleisch und Feber-Bieh, zu welchem Gebrauch es auch sei, muß man wohl waschen und reinigen, nicht aber, wie viele irrig glauben, es stundenlang im Wasser liegen lassen; dieses ist ganz zwed-widrig, indem ein großer Theil der Kraft, die das Basser herauszieht, dadurch verloren geht. Ift Fleisch oder Feber-Bieh wirklich schon etwas angelausen, so wasche man es anhaltend aus mehreren frischen Wassern ab, und es wird nüglicher sein, als wenn man es

ftundenlang maffern murbe.

In Hinsicht auf die Art zu tochen, läßt sich keine allgemeine Borsichrift ertheilen, hiebei muß Uebung, Nachdenken und Kenntniß des Geschmacks derzeuigen Personen, für welche man zu tochen hat, leisten, da Einige sette und stark gewürzte Speisen, Andere das Gegenstheil lieben, der Eine liebt sehr weich gekocht, während bei dem Anderen die Speisen, besonders Braten, in völligem Saft, beinabe halb roh sein sollen. Soll indessen Fleisch, oder Feder-Bieh schmachhaft und leicht verdaulich sein, so muß solches im Sommer wenigstens 24 Stunden zuvor abgeschlachtet werden, bei fühlerer Jahredzeit aber kann dieses 2 auch 3 Tage zuvor geschehen, auch soll alles Gestügel, es sei welcher Art es wolle, troden gerupst, ausgenommen, und bis zum Gebrauch ausgehängt werden.

Eine Sauptsache bei bem Rochen ift biefe, baß immer gleiches, gemäßigtes Feuer unterhalten werbe, bamit nicht einmal bas Effen bis jum Ueberlaufen toche, und bann wieder burch ju wenig Feuer

aus bem Kochen komme und erstarre, auch muß man sehr barauf sehen, daß die Töpfe, worinnen gekocht wird, mit einem passenden Deckel versehen seven, damit die Speisen nicht raucherig werden, welches theils dadurch entsteht, wenn der Deckel zu groß ist, und über das Geschirr hinausgeht, oder auch wenn man nasses und schlechtes Holz brennt, daher Buchenholz seines ruhigen Brennens und gelinde anhaltender hite wegen, allem anderen vorzuziehen, und weiches Holz blos dann zu empfehlen ist, wann es eines schnellen Feuers, unter einem Bratosen bedarf.

Bei Bestimmungen von Gewürzen an vorzusommende Speisen ist es keineswegs gemeint, daß es absolut dazu oder gerade so viel genommen werden muß; hiebei muß die Röchin den Geschmad ihrer Gäste kennen, und sich nach benselben zu richten wissen. Soll in einer Rüche durchaus alles Gewürz vermieden werden, so kann dieses ohne allen Nachtheil für die Gesundheit durch die mehrmals mitangessührten Kräuter, als Thimian, Basilikum, Zitronenkraut, Estragon, oder das davon bereitete Pulver, welches in diesem Buch angezeigt ist, ersetzt werden.

Da bieses Buch nicht allein für Augsburg und bessen Umgebungen, sonbern auch für andere Gegenden einiges Interessen haben durste, so muß ich mich hinsichtlich der Angabe vom Brod genquer erklären, ba die Berschiedenheit desselben zu groß ist, und sonst leicht Irrungen und Undeutlichkeiten entstehen könnten. Ich habe also solch des nach dem Gewicht berechnet, es ist demnach, wenn bei einer vorkommenden Borschrift zu einer Speise von einem Milchbrod die Rede ist, darunter das Gewicht von 6 Loth verstanden.

In Ansehung ber Bestimmungen, wo das Maaß nach Löffeln angegeben ist, wird man wohl thun, wenn man hierin die Mittelftraße geht, wenn dieses nicht bei jeder Speise genau bemerkt sein sollte; das nemliche ist auch bei Eyern, Zitronen und bergleichen zu beobachten, die bald größer, bald kleiner sind. Daß bei Meßereien von Essig, Raum, Zuder, Mandeln u. dgl. Estöffel gemeint sind, versteht sich von selbst, so wie bei Mehl, wo solches nicht ausdrücklich bemerkt ist, von Kochlösseln, dei Kleischbrühe, Jus, oder Wasser, aber von Schöpflössel die Rede ist.

Bei Maaß und Gewicht habe ich burchaus bas Baperische angenommen, wovon bas Lettere bem Wiener gleich ift, und sich zu bem Preußischen und Würtemberg'schen wie 32 Loth Bayer. zu 38 Loth Breußisch, ober Burtembergisch verhält.

# Nro. 1. Consomé oder Glace.

Man haut einen Ochsenfuß fammt vier Ralbefugen flein, nimmt ferner ein altes Subn, 5 Bf. mageres Rindfleifd, 1 Bf. Schinfen, und mas man bon Abfällen an Kalbfleifch ober Geflügel fonft noch hat; belegt eine große Cafferolle ober irbenen Tigel mit Mierenfett, fcneibet 2 3wiebel in Scheiben, und legt biefe fammt einigen gerschnittenen gelben Ruben und Beterfil-Burgeln, bann genanntes Fleisch und Beinerwert, welches alles flein gerichnitten und gehadt fein muß, barauf, bedt bas Gefdirr mit einem paffenben Decfel gu, ftellt es auf Roblen, und lägt ben Inhalt bampfen, bis fich am Boben ein brauner Cap zeigt, gibt aber wohl acht, baf biefes langfam gefchieht, bamit es nicht anbrennt, und bie Glace baburch einen brandigen Gefchmad befommt, alebann füllt man es mit 8 Dlaaf halb Baffer halb Fleischbrube auf, thut 10 bis 12 Rellen und eben fo viel Pfeffer-Rorner bagu, lagt foldes 4 bis 5 Stunden langfam fochen, bis alles Bleiich und Beinerwerf weich und gut ausgefocht ift, icopft jobann Die Fette gang rein ab, gießt bie Brube querft burch ein Gieb, bann burch eine aufgespannte Serviette, bis fie bell abläuft, ftellt bas burchgelaufene in eine reine Cafferole auf glubenbe Roblen, und focht es langfam, unter beständigen Umrubren, bis die Daffe fo biet ift, bag man fie mit bem loffel in die Bobe gieben tann, gießt fle alebann auf eine Platte, ober in eine flache Form, bis fie gestanden ift, lagt bie Glace an einem temperirten Orte trodinen, ichneibet fie in Stude, und vermahrt fie in reinem Bapier, zu folgenbem Gebrauch, namlich:

Sat man schlechte, ober gar feine Fleischbrühe, so wird ein Stutchen von biefer Glace in Baffer ausgelößt, und statt berfelben gebraucht, auch bebient man sich beren um Gemuße und Saucen fraftig zu machen, indem man, je nach Verhältniß, ein Stucken bavon zusett, endlich, um Geflüget und anderes Fleischwerf, so in einer Braise gekocht wird, bamit zu glaciren, worgus ich mich bin und wieder beziehen werbe.

#### Nro. 2. Beife Coulis.

Man schneibet eine handvoll Zwiebel klein, eben so Beterfil-Wurzeln und gelbe Ruben, hat man Abgang von Gestügel, so wird foldes mit 2 Pf. Kalbsleisch in kleine Stückhen zerschnitten, und mit 1/4 Pf. guter Butter so lange gedämpft, bis sich am Boben bes Geschirrs ein lichtgelber Sah zeigt, hierauf streut man 2 bis 3 händevoll feinstes Mehl dazu, läst dieses noch so lange unter steten Umrühren dämpfen, die das Nehl angezogen hat, und sich frauselt, gießt 3 bis 4 große Schöpslöffelvoll gute Bleischvühe hinzu, kocht bas Ganze noch eine Zeitlang, und treibt es sodam durch ein Sieb.

Will man nun weißes Ragout von Gefingel ober Fleisch verfertigen, fo bampft man foldes zuerft in einem Stud Butter weiß, gibt ein paar Egloffel voll von biefer Coulis, nebst benen bei ben Ragout angezeigten Krautern, Truffeln, Morgeln, Bittanen, Hommeranzen, Wein ober Fleisch-brube, je nachdem Gines ober bas Andere erforberlich ift, bazu. Auf biefe

Art ift bei Bubereitung von weißen, wie braunen Ragout, bas Aufftauben und Mehlröften erfpart, und eignet fich baber biefe Coulis vorzüglich für große Kuchen.

#### Nro. 3. Braune Coulis.

Man schneibet ½ Pf. roben Schinken klein, ebenso 1 Pf. Hammel-, Kalb- ober Rinbfleisch, auch wenn man Abgang von Wildpret hat, schneibet man solches klein, und nimmt es ebenfalls bazu, banuft bas Ganze mit zwei handevoll klein geschnittenen Zwiebeln, gelben Ruben und Beter- fil-Burzeln in 4 Pf. Butter, bis sich am Boben ein brauner Sat zeigt, ftreut alsbann brei hanbevoll feines Mehl barauf, rührt solches so lange un, bis es braun ift, giest zwei bis brei estöffelboll Schu (Jus) ober sonft gute Pleischrühe bazu, läst es so lange kochen, bis alles weich ift, treibt sodann die Coulis durch ein Saarsteb, und verwendet sie zu brauner Ragout, wie zu Wildpret.

#### Nro. 4. Braise, eine Art Gud.

Man gießt in eine Cafferolle gute frische Fleischbrühe, die ziemlich fett sehn barf, rechnet auf eine Maaß berselben & Maaß wißen Wein, ein paar geputte gelbe Rüben, ebenso Petersil-Wurzeln, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, eine Zwiebel, ein Vorberblatt, und einige in einen Strauß gebundene seine Kräuter. Soll Geslügel darin gekocht werben, so muß solches, nachdem es wohl gereiniget ist, schon dresirt und zierlich gespickt, oder mit Speck eingebunden werden. Ebenso werden auch Fricandeaux behandelt. Soll aber Wildpret darin gekocht werden, so muß nach Proportion Esse dazu gegeben werden.

Das Gefchirr wird zuerft mit einem Blatt weißen Papiers und paffen-

bem Deckel zugebeckt, alebann auf Roblen gefest.

Alles Fleisch und Gestügel, so in einer Braise gekocht wird, barf nur ganz langsam kochen, eigentlich nur ziehen, bamit es burchaus murbe und zurt wird, auch zugleich schon weiß bleibt. Bei fühlem Wetter kann man sich berselben mehrere Tage nach einander bedienen, sie aber, wenn sie anfängt umauglich zu werden, durch ein Sieb ablaufen, und zu einer Glace wie solches Nro. 1. beschrieben ift, einkochen lassen, auch kann sie zu brausnen Saucen verwendet werden.

#### Nro. 5. Bechemelle.

Man schneibet ein paar Truffeln, bie wohl gereinigt sein muffen, ein paar gelbe Ruben, Petersil-Burgeln, und ein Stücken Schinken klein, bampft biefes mit & Pf. frischer Butter ein paar Minuten, rührt zwei hanbevoll feines Mehl bazu, und wenn bieses angezogen hat, ober zu fteigen anfangt, giest man so viel suben Rahm bazu, bis es wie ein bider Brei ift, tocht solches gut aus, treibt es burch ein haarsieb, und verwendet es zu verschiedenen in biesem Buch vorkommenden Speisen, worauf ich mich beziehen werbe.

Nro. 6. Farce oder Fulle von Kalbfleisch. Man schabt 1 Bf. robes Kalbfleisch mit einem Meffer von Saut und Blechsen ab, wiegt bieses mit & Pf. frischem Speck, 4 bis 6 Chalotten, und einer kleinen handvoll Betersilfraut, ganz fein, hierauf weicht man bas Innere von einem Kreuzer Milchbrod in guter Bleischbrühe ein, prest solches, wenn es burchweicht ift, fest aus, und trocknet es mit & Pf. frischer Butter auf Rohlen ab, nimmt alsbann bas gewiegte Fleisch sammt bem abgetrockneten Brod in einen Mörser, gibt Salz, Muskatbluthe, sammt bem Gelben von 4 bis 5 Gyern bazu, und floßt es tüchtig und sein ab, das Beise von drei Gyern schlägt man zu Schnee, und mischt solchen ebenfalls in die Farce. Man kann sich bieser zum Farciren ber Hühner, Indians, Tauben und verschiedener anderer Speisen, woraus ich mich bin und wieser beziehen werde, bedienen.

Nro. 7. Schi (Jus).

Man belegt ben Boben einer Cafferolle ober Algel mit frifchem Nierenfett, schneibet zwei bis brei große Zwiebeln in Platten, und legt biese
barant, hierauf schneibet man 1 auch 2 Pf. mageres Rinbsteisch in bunne
Stude, slopit es wohl, und legt sie auf die Zwiebel, hat man Abfalle von
Kalbsteisch oder Gestügel, wird solches ebenfalls dazu genommen, alsbann
schneibet man eine kleine Handvoll verschiederner Wurzeln, als gelbe Rüben, Petersil, Selleri und Pastinat, legt diese, nachdem sie rein gewasdenn
wird das Geschirr mit einem pastenden Deckel versehen, auf gelinde Kohlen
gesetz, und langsam gedämpst, bis man sieht, daß sich am Boden ein brauner Satz zeigt, hierauf füllt man die Casserolle mit guter Reisschüche auf,
legt etwas Petersistraut, welches die Schu (Jus) hell macht, bazu, kocht
sie, bis das Veiesch und Uebrige weich ist, ganz langsam, schöpft dann die
Fette bavon ab, paßirt die Schu durch ein Haarsteb, und hebt sie zum
Gebrauch auf.

Nro. 8. Bouillon (Fleischbrühe).

Ein Stud Rindfleisch, bas beste hiezu ift bas Kreuz = ober Schwangsstud, seit man, nachbem es geklopft und gewaschen ift, mit einem alten huhn, einem Ralbsknochen, einem Studchen mageren hammelsteisch und einem Studchen Rindseber, mit kalten Wasser an bas Feuer, nimmt ben Schaum, wenn bieses zu steben anfängt, rein ab, gibt bas gehörige Salz hinzu; hiebei muß man jedoch forgfältig sein, und lieber ansangs wenig, und nach em solches eine zeitlang gekocht hat, die Bouillon versuchen, und wenn ihr noch Salz sehlen sollte, damit nachelsen, als sie gleich ansangs zu start zu salzen; hierauf putt man einige gelbe Rüben, Peterfil = und Selleri-Wurzeln, gibt diese sammt ein paar Stengel Bori ober Lauch darein, focht die Bouillon zugebeckt, gang-langsam, bis das kleisch weich, und solche frastig genug ift, schöpt dann die Fette kavon ab, pasirt sie durch ein haarsteb, läßt sie völlig erkalten, bevor man einen Deckel darauf gibt, um das Sauerwerden, welches man hiedurch besorden würde, zu verhüten, und hebt sie an einem kuhlen Ort zum Gebrauch auf.

# Snppen.

# Nro. 9. Schu ober branne Suppe.

Dan belegt einen Tigel mit Mierenfett, bat man biefes nicht gur Sand, fo tann gute Butter, ober Abicopffett, fo bom Rinbfleifch genommen ift, bermenbet werben, alebann ichneibet man nach Proportion, einen auch zwei große Zwiebeln in Platten, legt biefe auf bas Tett, 1 Bf. mageres Rinbfleifch wird in bunne Studen gerschnitten, foldes mit bem Ruden eines großen Deffere mobl geflopft, und feft auf bie 3wiebeln gelegt, gibt fobann eine ftarte Sanbvoll gereinigte Burgeln, ale gelbe Ruben, Beterfil, Selleri und Baftingt bingu, verfieht bas Beidirr mit einem paffenben Dedel, fest es auf gelinde Roblen, und lagt ben Inhalt fo lange, langfam bampfen, bis fich am Boben ein brauner Sat angefest bat, fobann fullt man bas Gefdirt mit Bleifcbrube auf, gibt ein paar Relfen fammt einis gen Pfefferfornern und etwas grune Peterfil bingu, und lagt es fo lange toden, bis alles welch ift, alebann wird bie Fette rein abgefcopft, bie Gon burd ein Sieb ober Geiber abgegoffen, noch einmal zum Rochen gebracht, und über gebabte Schnitten ober Anopflein, beren mehrere angezeigt finb, angerichtet, jeboch muffen alle Anopflein, bie nicht aus Schmalg gebaden find, borber in Baffer ober Bleifcbrube abgefocht, mit einen Schaumloffel ausgehoben, und bie Schu bann barüber angerichtet werben.

#### Nro. 10. Biscuit-Guppe.

Siezu rührt man & Af. Butter ganz leicht, schlägt nach und nach sechs Eper bazu, zu jedem En aber einen Eflöffelvoll seines Mehl, rührt dieses noch eine Verteistinde, gibt Salz und Muskatbluthe baran, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse barein, und backt sie in einem gelinden Ofen. Wenn solches sertig und erkaltet ist, kann es in Schnitten getheilt, und gebäht, oder es kann ganz in die Suppenschüssel gegeben werden, in setzerem Kall nuf die Suppe ein paar Minuten auf Kohlen gestellt werden; es wird Scha (Jus) oder gute Fleischbrühe mit ein paar Gergelb abgezogen, darüber angerichtet.

#### Nro. 11. Suppe von grünem Kern oder Waigen.

Ein Biertelpfund grunen Kern sett man mit kalter Fleischrühe an bas Geuer, und kocht ihn bis er gang weich ift, alsbann treibt man ihn burch ein Sieb ober engen Seiher, verdunnt bas burchgetriebene mit heißer Fleischbrühe, so bag es bie Dicke wie leichter Gerftenschleim hat, hierauf roftet man flein gewurfelt Milchbrob in Butter gelb, gibt ben Kernschleim fochbeiß barüber, wurzt bie Suppe mit Mustaten, und gibt sie zu Tische.

# Nro. 12. Suppe von gestoßenem Fleisch.

Uebergebliebenes Kalb - ober hammelfleifch, auch Abgang von Geftagel, wenn man biefes hat, ftoft man mit einer handvoll Beterfilfrant und etwas Caucrampf in einem Morfer gut ab, bampft es mit einem Stuck frifcher Butter, fullt es mit guter Bleifcherube auf, und lagt es eine Stunde

langsam fochen, hierauf treibt man folches durch ein haarsteb, wurzt es mit Mustaten, und richtet die Suppe, nachdem fle wieder tochend gemacht worben ist, über gebähte Schnitten von Milchbrod an, es können auch zwei bis brei Eyergelb mit etwas falter Fteischbrühe abgezogen, und an bie Suppe gegeben werben.

# Nro. 13. Schu (Jus) Suppe mit hirn.

Ein rein gewaschenes, von haut und Abern befreites Kalbshirn wird mit & Pf. frischer Butter leicht gerührt, ein abgeriebenes und in Milch eingeweichtes zwei Kreuzer Mundbrod wird erst ausgedrückt, und solches nebst brei Eper, Salz und Muskatbluthe mit in die Butter und bas hirn gerrührt, hierauf bestreicht man eine Form mit kalter Butter, füllt die gerührte Masse darein, sest solche auf ein Geschirr mit kochendem Wasser, bis fie fest gestanden ift, stürzt sie alsdann in die Suppenschiffel, und gibt kochheiße Schu (Jus) barüber.

# Nro. 14. Schu (Jus) Suppe mit Gurten.

Man flicht aus zwei oder brei mittelgroßen Gurken ber Länge nach ben Kern heraus, und schält sie alsbann erft, hierauf verfertigt man von einem Stücken roben Kalbsleisch ungefähr ! Bf., das man von aller haut gesändert hat, eine kleine handvoll Beterpilltraut, und ein Stücken geschabenen Speck oder Mark, eine feine Farge, stößt solche mit 3 bis 4 Epergelb, Salz, Muskatbluthe, und dem Innern von einem halben Kreuzers brod, welches in Fleischbrühe geweicht, und wieder fest ausgedrückt wird, in einem Mörfer fein ab, füllt damit die ausgehölten Gurken, schneibet sie alsdann in runde Scheiben, wendet diese in zerklopften Eyern um, bestreut sie mit geriebenem Milchbrod, und backt sie aus heißem Schmalz, hierauf legt man die gebackene Gurken, nachdem sie abgelausen sind, in die auf den Tisch bestimmte Schüssel, gibt gute kocheise Schü (Jus) darüber, läßt die Suppe einige Minuten auf heißer Alsche anziehen, und gibt sie zu Tische

# Nro. 15. Schu (Jus) Suppe mit Huhner - oder Rapaunen-Farce (Bulle).

Hiezu ninunt man die rohe Bruft von einem Rapaunen oder zwei sungen huhnern, zieht die haut davon, nimmt das Fleisch auf ein Brett, und schabt es mit einem Messer, so daß jedes hautchen bavon kommt, rein aus, wiegt es alsdamn, mit ein paar Chalotten und etwas Betersilkraut sein, und stögt es mit einem Mörser gut durch, indessen weicht nian das Innere von einem halben Milchbrod in sußem Rahm, drück folches, wenn es weich ift, sest aus, und stößt es mit 12 Loth frischer Butter, Salz, Mustatbluthe und obigen Fleisch noch einmal tüchtig ab, schlägt sodann von Gertlar einen steisen Schnee, rührt diesen in die kare, legt davon länglichte Stückchen in kochener Kleischüche, läßt sie aber nur 5 bis 6 Minuten sochnen, richtet sie dann mit einem Schaumlössel in die dazu bestimmte Schüssel au, gibt kochheiße Schü (Jus) darüber, und servirt sie sogleich zu Tisch.

## Nro. 16. Cou (Jus) Cuppe von Fischen.

Man bestreicht ben Boben einer Casserolle ober Tigel bick mit kalter Butter, schneibet 2 bis 3 Pf. Fisch, welcher Art sie sein mogen, in Stücke, trocinet sie, nachdem fie rein gewaschen flud, mit einem Tuch ab, bestreut sie auf einer Seite mit Mehl, und legt bie bestreute Seite auf bie Butter, ferner eine Handvoll zerschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben und Beterstliwurzeln, stellt bas Geschirr sobann auf Kohlen, bis die Vische braun sind, füllt solches mit hellem Erbiensub auf, und kocht bas Gange so lange, bis alles weich ift, alsdann schöpft man die Fette bavon, pasirt die Schü (Jus) durch ein Sieb, setzt sie neuerdings auf das Beuer, versertigt abgetrocknete Knöpfslein nach Nr. 80., und setzt solche in die kochende Schü (Jus) ein.

# Nro. 17. Weiße Schu (Jus) Suppe.

Man bestreicht eine Casserolle did mit kalter Butter, schneibet 2 bis 3 Bf. Kalbsteisch nebst Abgangen von Gefügel klein, und legt es darauf, serner eine handvoll verschiedener Burzeln, als Petersil, Selleri, Pastinat, gelbe Rüben und eine Zwiebel, verschließt sodann bie Casserolle mit einem passenden Deckel, stellt sie so lange auf schwache Kohlen, bis sich am Boben ein gelber Rand zeigt, und füllt sie dann mit 3—4 Maaß Reischobrühe auf, läßt das Ganze so lange langsam tochen, bis alles weich ift, schöptige alebann die Vette davon ab, und pasirt die Schü (Jus) durch ein Sied; bierauf versertigt man von benen weiter unten angezeigten Knöpssein, welche Art bellebig ift, kocht solche in leichter Vetischer, richtet sie, wenn ke fertig sind, mit dem Schaumlöffel in die dazu bestimmte Schüssel an, und gibt obige Schü (Jus) tochheiß darüber.

#### Nro. 18. Suppe von Sago.

Einen Viertelpfund braunen ober weißen Sago, auf acht Perfonen gerechnet, wird rein verlesen, und so oft gewaschen, bis er von allem Staub befreit, und ganz durchsichtig ift, alsbann zum Ablausen auf ein Sieb oder Seier geschüttet; hierauf macht man in einem Ligel oder Casserolle Fleischbrühe kochend, gibt den Sago dazu, und läst, ihn anderthalb bis zwei Etunden fochen, beim Anrichten wird Muskatblüthe darauf gegeben, man kann auch den Sago ganz bunn wie Gerstenschlein kochen, und solchen über gebähte Schuitten anrichten, auch kann ftatt Fleischbrühe Schu (Jus) genommen werden, die Suppe wird badurch fraftiger.

#### Nro. 19. Suppe von Sago mit Wein.

Bu vier Bersonen verliest und wascht man 4 Loth weißen Sago, wie oben angezeigt ift, hierauf tocht man in einer Casserolle ober neuen Tigel, worin noch nichts fettes getocht wurde, brei Schoppen rothen Wein mit einem Schoppen Wasser vermischt, ein Stuck Juder, ein Stuck Jimmt und ein Stuckhen Zitronenschale, gibt ben abgelausenen Sago bazu, und bocht ihn unter seinsten ulnruhren zur Dicke einer Gerstensuppe ein; sollte die Suppe, ehe solche ganz ausgekocht ist, zu dick sein, welches öfters von der Qualität bes Sago's abhängen kann, so wird etwas Wein mit einem Stuckhen Zuder siedend gemacht, und bamit nachgeholfen.

# Nro. 20. Suppe mit Spargeln.

Bon kleinen Spargeln werben bie Köpfe abgeschnitten, biese in Salze wasser verwällt, und zum Ablaufen auf ein Sieb ober Seiher gegossen, insessen zerläßt man ein Stücken Butter, dampft damit eine kleine hands voll sein gewiegtes Petersisten, fläubt ein paar Wesserpig Mehl darüber, läst dieß so lange anziehen, bis es zu steigen anfängt, und gießt sodann die nöthige Beischbrühe dazu, thut die abgelausenen Spargeln in die Suppe, both sie ganz weich, und richtet sie über gebähte Schnitten von Milchbrod an, verklopft alsdann ein paar Eyergelb mit etwas kalter Pleischbrühe und Mustatbluthe, und gibt solches barein.

# Nro. 21. Suppe von grunen Erbien.

Drei bis vier hantevoll Brockelerbien werben mit ein paar flein geschnittenen gelben Ruben mit guter Fleischbrühe weich und furz eingekocht, alsbann burch ein haarsieb getrieben, und mit Fleischbrühe verdünnt: ein ober zwei berwällte Kalishpriesen wiegt man mit etwas wenigem Petersiteraut flein, bampft solche mit einem Stücken Butter, stäubt eine Messerpite voll Wehl barauf, wenn bieses angezogen hat, gießt man die Erbsenbrühe bazu, und richtet die Suppe, nachdem sie noch ein paarmal ausgesoch hat, über gebahte Schnitten, ober in Warfel geschnittenes und in Schnalz geröstetes Milchbrod an, wurzt sie mit Muskat, und gibt sie gleich zu Lich.

# Nro 22. Reis: Suppe.

Ein halb Pfund Reis für acht Bersonen berechnet, welches man rein verlesen, und ein paarmal aus heißem Wasser gewaschen hat, lagt man nut einem Stücken frischer Butter und einem Schöpflösselvoll flebendem Wasser in einer Casseroll ober Tigel auf Rohlen aufquellen, füllt solchen alsbann mit guter Fleischrühe auf, gibt etwas fein gewiegtes Petersistraut barein, und kocht ben Reis, ohne barin zu rühren, bis er völlig weich ift; beim Unrichten wird bie Suppe mit Muskat gewürzt.

Man tann auch ben Reis nach bem Aufquellen ftatt ber Fleifchbrube mit Schu (Jus) auffüllen, und fobann ben Leterfil meggelaffen.

Auch fann ber Reis, wenn man ihn nicht gang haben will, nachdem er eingefocht hat, verrührt, und mit Fleischbrühe verbunnt, übrigens wie oben angezeigt bamit verfahren werben.

# Nro. 23. Reis. Suppe mit Wachteln.

Der Reis wird wie vorgenannt, jedoch ohne Schu (Jus), gefocht, bie Bachteln, welche frisch sein muffen, werben gerupft, ausgenommen, bie Flügel abgebrochen, ber Ropf und bie Füße ebenfalls abgeschnitten, rein gewaschen, und mit Salz von innen und außen eingerieben, eine halbe Stunde vor bem Anrichten werden bie Wachteln mit srischem Wasser noch einmal abgewaschen, solche in den Reis gethan, und bis sie fertig sind damit gefocht, beim Anrichten werden sie in die Suppe gelegt, und Parmesfankafe besonders dazu serviet.

#### Nro. 24. Durchgetriebene Reis-Suppe.

Ein halb Pfund Reis wird, nachdem er rein verlefen und gewaschen ift, mit ein halb Maaß Waffer und einem Stud Butter weich und furz eingefocht, alsbann burch ein haarsieb getrieben, und mit Sthu (Jus) wie leichter Verstenschleim verdunnt; von Milchbrod schneldet man kleine Burfel, roftet biese in Schmalz gelb, wurzt solche mit Mustaten und richtet ben burchgetriebenen Reis kochend barüber an. Man fann ihn auch ohne Brod geben, bann wird er aber etwas bider gelassen.

#### Nro. 25. Reis-Suppe mit Rrebfen.

Von 25 bis 30 kleinen, zuvor in Salzwasser abgesochten Krebsen löst man bie Schweise aus, und ftogt bas llebrige, nachdem man es von ber Galle befreit hat, in einem Mörser klein, röstet solches in 4 bis 6 Loth Butter, und süllt, nachdem selbige schon roth ift, die Casserolle mit 2 Maaß guter Fleischrübe auf, schöpt bie in die Sobe kommende Butter mit einem Löffel burch ein Sieb ober engen Seiher ab, und passirt die Brühe, nachdem sie noch eine Weile gekocht hat, ebenfalls durch ein Sieb, hierauf läst man 4 Pf. rein gewaschenen Reis mit der abgenommenen Krebs-Butter und einem großen Schöpsssschliebell siedendem Wasser auf Kohlen langsam ausquellen, gießt nach und nach die Krebsbrühe abne in dem Reis zu rühren dazu, und kocht ihn bis er weich ist; beim Anrichten wird die Suppe mit Mustaten gewürzt und die Krebsschweise daren gelegt.

#### Nro. 26. Andivien-Suppe.

Man ninmt ein großes Stäutchen Andivien, putt die Blätter von ben Rippen ab, schneibet solche fein, und wascht sie aus frischem Wasser, indessen zerläßt man ein Stückhen Butter, dampst den abgelausenen Andivien eine kleine Weile, bestäubt ihn mit ein paar Messersprigevoll Mehl, wenn solches angezogen hat, und sich zu kräuseln anfängt, gießt man die nöthige Pleischbuhe hinzu, kocht die Suppe so lang, die der Andivien weich ist, würzt sie mit Muskaten, und richtet sie über gebähte Schnitten von Milchbrod an. Es können auch 2 bis 3 Ehergelb mit ein wenig kalter Alekschaften berklopst, und in die Suppe gegeben werden.

# Nro. 27. Frangofische Suppe.

Man schneibet ein paar gelbe Muben, Beterfil, Selleri und Paftinatwurzeln, sammt drei bis vier roh geschälte Erdapfel in gang kleine Burfel, wascht sie aus frischem Wasser und setzt fie mit Schu (Jus) in einer Cafferolle auf Rohlen; von Milchbrod schneibet man so viel man nothig zu haben glaubt, gang dunne Schnitten, baht diese gelb, zerstößt fie in eimem Mörser gröblich, thut sie ebenfalls zu den Wurzeln in die Suppe,
und kocht solche eine Stunde langsam, beim Unrichten wird Mustaten barauf gegeben.

#### Nro. 28. Suppe à la Reine. (a la Ran.)

Ein Stud Ralbfielfd wird mit einem alten Bulyn, einem Studchen roben Schinken, ein paar gelbe Muben und Peterfilmurgeln mit leicht gefalgener Fleischbrühe au bas Feuer gefett, und so lange gefocht, bis bas huhn weich ift, alsbann wird baffelbe auf ein Brett genommen, die Bruft herausgelöst, und solche in einem Mörser ganz sein zerstoßen; von 2 altzgebadenen Milchbroben reibt man die Rinde ab, schneibet das Innere in Schnitten, thut sie sammt dem gestößenen Bleisch und dem Gelben von 8 hartgesottenen Gyern, die man zuvor ein wenig zerdrückt, in eine Casserolle, passirt die Brühe durch ein Sieb bazu, und kocht folches noch eine Stundbe lang, treibt die Suppe alsbann genau durch ein Haarsteh, wurzt fie niet Mustaten, und erhält sie blos auf schwachen Kohlen bis zum Antichten heiß. N.B. Diese Suppe soll die Diese eines farten Gerstens baben.

# Nro. 29. Suppe von Ralbe-Briefen ober Milden.

Bwei bis brei Kalbe-Briefen werden verwällt, und wenn folche erfaltet find, mit einer kleinen Sandvoll Betersilfraut, flein gewiegt, hierauf zerläßt man ein Stückigen Butter in einer Cafferolle, bampft bas Gewiegte, bestäubt es mit ein paar Mefferspizevoll Mehl, schwingt solches einigemal bamit um, bis bas Mehl angezogen hat, gießt zwei Maaß gute Fleischbrühe bazu, läßt die Suppe noch ein wenig auftochen, und richtet fie über gesbähte Schnitten von Milchrob an.

Ber es liebt, fann ein paar Cyergelb mit ein wenig falter Fleischbrube verflopfen, und folde nebit Mustaten an Die Suppe thun.

#### Nro. 30. Suppe von Rorbelfraut.

Ein paar hanbevoll verlesenes und gewaschenes Körbelfraut wird ganz fein gewiegt, mit einem Stücken guter Butter gedampft, zwei Messerpoll Mehl daran gestäubt, und wenn foldes angezogen hat, mit guter Bleischbrühe aufgefüllt, sodann eine halbviertessiunte gekocht; hat man gerade Schu (Jus), so wird etwas weniges bazu genommen, alebann verstlopft man zwei bis brei Eyergelb mit etwas kleischbrühe, oder wer es liebt, mit ein paar Eglöffelvoll sügen Nahm, thut solche an die Suppe, lätzt sie aber nicht mehr damit koden, sondern richtet sie gleich, nachem sie mit etwas Muskaten gewürzt ift, über gebähte Schnitten von Milchebrod an. Man kann unter das Körbelkraut auch eine handvoll Sauerampf- und Betersstraut nehmen.

#### Nro. 31. Suppe von Berchen oder Rrametsvögel.

Bu einer Suppe für sechs Personen bratet nan 4 Krametovögel ober 8 Lerchen saftig, und läßt fie erkalten, alsbann schneibet man bas Bruftstleisch heraus und in dunne Blättchen, und stellt es bei Seite, bas liebrige von den Bögeln stößt man in einem Mörser mit dem Gelben von 6 hartsgesottenen Eyern klein, dampft es nach diesem mit einem Stücken Butter in einer Casserolle oder Sigel, füllt es mit so viel Schü (Jus) oder Fleischbrühe auf, als man zur Suppe nöthig hat, und kocht folches eine Viertelstunde; hierauf treibt man es durch ein Haursich, und ftellt es nach diesem wieder an das Feuer, ohne es jedoch kochen zu lassen, indessen fahr man von Milchbrod bunne Schnitten, legt diese sammt den gerschüttenen Bruste

chen in bie bagu bestimmte Schuffel, streut ein wenig Dusfaten barauf, und richtet bie beiggehaltene Suppe barüber an.

#### Nro. 32. Panade-Suppe.

Das Innere von zwei altgebadenen Milchbroben fest man mit kaltem Baffer und einem Stud frischer Butter auf heiße Niche, ober schmache Rohlen, bis bas Brod gang weich und alle Fenchtigkeit aufgezehrt ift, verbunnt alsbann solches mit heißet Bleischbrühe, treibt es burch ein Sieb, und erhalt es, ohne es weiter fochen zu laffen, bis zum anrichten heiß, hierauf verklopft man 3 bis 4 Epergelb mit ein paar Löffelvoll füßem Rahm, ober wer solchen nicht liebt, mit Fleichbrühe, rührt biese an bie heiße Suppe, wurzt sie mit Mustaten, und richtet sie, ohne sie noch einmal an bas Feuer zu bringen, an.

#### Nro. 33. Suppe mit Bechemelle.

Man macht bie Bechemelle Nro. 5. jedoch ohne die Truffeln bazu zu nehmen, und rührt solche, nachdem fie erkaltet ift, mit 5 bis 6 Eyern ab, hierauf bestreicht man eine Platte mit Butter, giest die abgerührte Bechemelle darauf, sett folde zugebedt auf ein Geschirr, worin tochendes Wasser ift, stellt dieses so lange in einen Bratosen, bis die Masse gestanden oder est geworden ist, und sticht sie sodann mit einem Löffel in länglichte Studdehen in die bazu bestimmte Suppenschäftlich eraus, gibt tochheise Schu (Jus) darüber, wurzt die Suppe mit Muskaten, und trägt sie sogleich zu Tisch.

#### Nro. 34. Italienische Suppe.

Bon Mildbrod schneibet man bunne runde Schnitten, gieht folde burch gerlaffene gute Butter, bestreut fie auf einer Seite bick mit geriebenem Barmefankafe, legt sie auf ein Blech ober foust flaches Geschirr, und läßt fle in einem Ofen leichte Farbe nehmen, hierauf gibt man in die Suppenschuffel gute Schu (Jus), legt bie Schnitten barein, und trägt bie Suppe gu Tisch.

#### Nro. 35. Cver-Suppe mit Bubner-Rleifch.

Ein junges huhn siebet man mit guter Fleischrühe und verschiebenen Wurzeln weich, zieht alsbann die haut bavon, macht alles Fleisch von ben Beinern ab, und wiegt es mit etwas Petersilfraut ganz fein, hierauf ver-flopft man 8 ganze Eyer mit ber durchpassürten Brühe zu Schaum, giest folches durch ein Sieb in einen Topf, gibt das gewiegte hühnersleisch nehst Muskaten darein, stellt es zugedeckt in ein Geschirr mit fochendem Wasser fo lange, bis die Suppe wie eine Eyergerfte zusammen gelaufen ist, worauf sie fervirt wirb.

#### Nro. 36. Suppe von Saberfern.

Gin Viertelpfund verlesener und rein gewaschener Gaberfern wird mig etwas Wasser und einem Studchen Butter auf Kohlen gesetzt, und wenn solches eingesocht ift, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, noch eine Stunde gesocht, alsbann burch ein haarsieb getrieben, mit Fleischbrühe zu ber Dice eines Gerftenichleims verbunnt, bis zum Unrichten beiß erhalten, und Dus-

#### Nro, 37. Consomé-Suppe.

Ein halb Bfund Kalbsteisch, und wenn man etwas vom zahmen ober wilden Gestügel hat, schabt man mit einem Messer von Saut und Flechen rein, stößt es alsbann mit dem Innern von einem halben Milchbrod, welches man zuvor mit setter Fleischbrühe durchweicht hat, in einem Mörser zu Brei, rührt das Gestosene mit zwei ganzen, und dem Gelben von 6 Eyern ab, treibt dasselbe durch ein Haurste, gibt Salz und Muskaten daran, und berdünnt die Masse mit einer Maaß Schü (Jus), bestreicht alsbann eine glatte Form mit Butter, gibt das Genannte darein, setzt es auf ein Geschirt mit kochendem Wasser in einen Bratosen, bis solches gestanden ift, fturzt es dann in die auf den Tisch bestimmte Suppenschiffel, und gibt fochheiße Schü (Jus) darüber.

#### Nro. 38. Sühner-Suppe.

Den Rudgrad von ein paar Sühner, Kufte und sonstige Abfalle, stöft man mit einer Sandvoll abgezogener Mandeln, und bem Gelben von 4 hartgesotienen Eyern, in einem Morfer zu Brei, dampft solches in einem Stückhen Butter, füllt es bann mit guter Bleischribe auf, und läst es eine halbe Stunde kochen, passure es durch ein Saarsieh, und erhalt die Brühe, ohne sie weiter kochen zu lassen, heiß, man kann sich von den späterhin angezeigten Knöpflein nach Belieben wählen, solche in Rleischrühe, in Ernanglung deren in gesalzenem Basser, fertig machen, sie mit dem Schaumlöffel in die dazu bestimmte Suppenschussel, und die indes beispehaltene Brühe mit etwas Mustaten darüber geben.

### Nro. 39. Schnecken-Suppe.

Fünf und zwanzig Schneden für vier Personen gerechnet, siebet man in Wasser, bis sich die Deckel ablösen, zieht sobann die Schneden aus ben Sauschen, reinigt solche von dem sie umgebenden schwarzen Ring, zieht bie Saut sammt bem übrigen Unreinen davon, schneibet den Kopf ab, und wäscht die Schneden ein paarmal aus warmen Wasser, wozu etwas Salz sonmut, läßt sie alstann ablausen, und wiegt sie nach diesem mit etwas Betersilkraut klein, hierauf zerläßt man ein Stücken Butter, dampft die Schnecken nur ein wenig, bestäubt sie mit zwei Mesterspizevoll Nehl, gießt, wenn solches angezogen hat, einen Schöpflösselvoll Scha, das Uebrige gute Bleischbrühe hinzu, kocht die Suppe nur noch einige Minuten, gibt Mustaten darein, und richtet sie über gebähte Schnitten von Milchbrod an.

#### Nro. 40. Suppe von Blättlein.

Bon zwei ganzen Epern, nebst von zweien bas Gelbe, und was folche Mehl annehmen, macht man einen festen Nubelteig, wällt solchen in brei bis vier bunne Blate aus, und schneibet, wenn biese ein wenig abgetrodnet sind, mit bem Badrablein fleine vieredigte Blattlein baraus, badt sie aus heißem Schnalz gelb, kocht sie in guter Fleischbruhe ein paar Ball auf,

und gibt Schnittling ober Mustaten barauf. Man tann auch bie Blatte lein, ohne felbe zu baden, gleich nachdem fie geschnitten find, auftochen laffen.

#### Nro. 41. Zwiebel-Suppe.

Beißes ober ichwarzes Brod zu feinen Schnitten gemacht, wird mit techender Bleischbrube ober Wasser angegosen, und in letterem Fall gesalzen, hierauf verklopft man 2 bis 3 Cyer mit ein paar Chlösselvoll Baffer, gießt solche auf die Suppe, röstet eine kleine handvoll fein zerschnittener Bwiesbeln in Schmalz ober Buttet gelb, und schmalzt bie Suppe bamit auf.

#### Nro. 42. Butter-Suppe.

Bier Loth frische Butter wird leicht gerührt, brei Eyer in warmes Baffer gelegt, Gins nach bem Andern in bie Butter geschlagen, zu jedem Ey aber ein kleiner Löffelvoll feines Mehl, etwas Salz und Mustatbluthe gerührt, hierauf wird ber Teig mit einem ober zwei Löffelvoll füßem Nahm verdunnt, berselbe in kochende Fleischbrühe gezettelt, und die Suppe ohne sie länger kochen zu laffen, angerichtet.

# Nro. 43. Suppe mit Créme.

Acht Spergelb werben mit einem Löffelvoll ganz fein gewiegtem Beterflfraut, ein wenig Salz, Muskatbluthe, und einem Quart guter und fetter Fleischbrühe verklopft, hierauf werben ganz kleine, blecherne Formchen, in Ernanglung bieser, kleine Obertassen mit kalter Butter bestrichen, solche von Genesbetem etwas über halbvoll gefüllt, in ein Geschirm mit sochendem Wasser gefent, das aber nur bis an die Hätte Vormen gehen darf, und so gesocht, bis die Crome sest bestanden ist; man muß sich sebr in Acht nehmen, daß während dem Kochen kein Wasser Schmut, indessen wird die auf den Tisch bestimmte Schusel mit heißer Schu (Jus) bereit gehalten, die Crome, wenn sie fertig ist, herausgestürzt, in dieselbe gegeben, und sogleich servirt.

# Nro. 44. Suppe von Erdapfel.

Gesottene und kalt gewordene Erdäpfel werden geschält und gerieben, indeffen zerläßt man ein Stud ungefähr 4 Loth Butter, dampft damit einen Löffelvoll gewiegtes Peterfilfraut, bestreut foldes mit einer Mefferspligevoll Wehl, gibt, wenn biesed angezogen hat, einen kleinen Tellervoll gerlebener Erdäpfel hinzu, läßt diese noch ein wenig damit dämpfen, auchtet eine Bledunn mit guter Fielschvühe ab, und richtet die Suppe, nachdem fle eine Bierteistunde gesocht hat, über gewürfeltes und im Schnalz geröftetes Brod, an.

#### Nro. 45. Suppe von Erdäpfel auf andere Art.

Sechs bis acht große, kalt gewordene Erdapfel werden fein gerieben, diese nit 6 Kochlöffelvoll feinem Mehl vermischt, mit ein wenig lauwarmur Milch und 3 Evern zu einem nicht laufenden Teig gemacht, alsdann wird in einer Casserolle oder Tiegel gute Fleischbrühe fiedend gemacht und durch einen Spaßenseiher oder auch nit einem Löffel kleine Spaßenseiher in die kochende Brühe gezeitelt, und nachdem sie ein paarmal überkocht haben,

angerichtet Un Safttagen fann ftatt Tleischbrühe, Waffer genommen, und bie Suppe mit Butter, worin gerieben Brod geroftet ift, aufgeschmalt werben.

#### Nro. 46. Erbfen-Suppe.

Für sechs Personen sett man ungefähr 6 fleine handevoll Erbsen, die rein verleien und gewaschen werden, mit kaltem Wasser, Salz, ein Selleri und ein paar Petersilwurzeln zu, hat man Abschöpffett, so thut man einen Löffelvoll, in Ermanglung besten, ein Stücken Butter dazu, kocht die Erbsen bis sie weich sind, treibt sie alsdann durch einen Seiher, verdunnt sie mit Fleischrübe, thut ein klein wenig Pseffer und Ingwer dazu, kocht sie noch einmal auf, und richtet sie über gewürzeltes und im Schmalz gerröftetes Milchord an. Man kann auch zu den Erbsen statt Fleischrübes Wasser nehmen, und wenn sie durchgetrieben sind, eine Sandvoll gewiezbes Petersilkfraut in einem Sückschen Butter dampsen, solches an die Erbsen thun, sie mit Wasser verdünnen, im llebrigen wie angezeigt, versahren.

## Nro. 47. Schwarze Brod-Suppe mit Bratwürsten oder verlornen Ewern.

Sutes schwarzes Brod schneibet man in gang feine Schnitten, röftet solche ein wenig in Butter, thut fie gleich in bie bazu bestimmte Suppenschuffel, giest gute Bleischbrühe barüber, und stellt bie Suppe auf heiße Aliche. Die Würste, welche frisch sein muffen, breht man in halbsingerlange Stückhen ab, hangt sie in tochenbe Bleischbrühe, kocht sie wie ein welch gesottenes Eh, schneibet sie ab, und legt sie auf ber Suppe herum.

In einer breiten Bfanne macht man Waffer fiebenb, schlägt so viel Eper, als man braucht, Gins nach bem Anbern hinein, boch nicht zu nahe, baß fie nicht zusumenhängen, und läßt fie blos so lange tochen, bis bas Beiße fich barüber gezogen hat, klopft aber während bem immer auf bie Pfanne, bamit sich die Eper nicht anhängen, gibt auch Acht, baß bas Gelbe weich bleibt, alebann nimmt man fie mit einem Schaumlöffel heraus, legt fie auf bie Suppe, und gibt Mustatbluthe barauf.

# Nro. 48. Gries (Gros) Suppe.

Man setzt gute Eleischbrühe an bas Feuer, rührt, wenn es zwei Maaß Brühe ift, ungefähr 5 kleine Sandevoll Grieß, während dieselbe kocht, hinein, rührt die Suppe so lange, dis sie wieder in vollem Kochen ist, damit sie nicht knolligt wird, gibt einen Lösselvoll sein geschnittenes Vetersilkraut dazu, und kocht sie Dreiviertelstunden lang; sollte die Suppe zu dick sein, wobei es viel auf das Gries ankömmt, so wird solche mit Fleischrühe verdunnt, auch kann beim Anrichten Muskatblüthe darauf gegeben werden.

#### Nro. 49. Braune Gries (Gros) = Suppe.

Bwei bis brei Sanbevoll Gries roftet man mit einem Stud Butter in ber Große eines En, in einem Tiegel ober Cafferolle auf Rohlen braun, füllt folches mit guter Bleischbruhe auf, und tocht biese Suppe eine gute Stunde ftart, man tann ftatt ber Fleischbruhe auch Waffer bazu nehmen, bie Portion Butter zum Abroften aber sobann verboppeln.

#### Nro. 50. Gerften (Granpen) - Suppe.

Bur 6 Bersonen wird ein Biertelpsund feine Gerste gerftoffen, folde mit einem Quart Baffer und einem Studden frischer Butter auf Robsen geset, wenn bieses eingefocht hat, mit guter Bleischbrühe aufgefüllt, und zwei Stunden gefocht, will man blos ben Schleim haben, so treibt man bie Gerste burch ein Sieb, macht ben Schleim wieder gang heiß, brudt ein paar Aropsen Zitronensaft baran, und gibt ihn entweder in Tassen ober eisner Schuffel zu Lisch.

# Nro. 51. Branne Gerften (Graupen) . Suppe.

Ein Biertelpfund feine Gerfte roftet man man mit 4 Loth Butter buntelgelb, fullt fie alsbann mit tochenber Schu (Jus), ober guter Bleischbrube, auf, und focht fie brei Stunden langfam auf Roblen, bis fie weich und schleimigt ift, diese Suppe fann wie die vorhergehende, sammt ben Körnern in einer Schuffel, ober blos als Schlein in Laffen servirt werden.

# Nro, 52. Bitronen=Suppe.

Bwei altgebackene Milchbrobe schneibet man zu feinen Schnitten, schält von einer Zitrone die Schaale ganz fein ab, befreit das Innere oder Mark von der daran befindlichen haut, die bitter ift, und gibt alsdann Schaale und Mark, klein zerschnitten an das Brod, gießt eine Maaß gute Fleischbrühe hinzu, kocht die Suppe eine Stunde langfam auf Rohlen, treibt fie donn durch ein Sieh, wurzt fie mit Muskaten, und gibt fie, nachdem fie wieder heiß gemacht worden ist, zu Tisch.

# Nro. 53. Aufgezogene Suppe.

Ein fein zerichnittenes Milchbrod wird mit fochender Milch begoffen, so bag alle Schnitten bavon durchfeuchtet werben, alsbann verklopft man vier Eper mit etwas Salz, einen Löffelvoll Schnittling und ein paar Löffelvoll biden sauren Rahm, rührt bas angefeuchtete Brod damit ab, zerläßt in einer eisernen Pfanne Butter, gießt bas Gemeldete darein, stellt solches auf Rohlen, und gibt einen Deckel mit heißer Afche barauf, wenn es ausgezogen und auf beiden Seiten gelb ift, sticht man mit einem Löffel kleine runde Stüdchen aus, legt sie in die Suppenschuffel, und gibt Schu (Jus) ober gute Fleischbrühe siedend barüber.

#### Nro. 54. Suppe mit faurem Rahm.

Bute Fleischbrühe wird mit einem Löffelvoll fein gewiegten Petersilfraut flebend gemacht, und über gebahte Schnitten von Milchbrod gegoffen, je-boch nur soviel, als die Schnitten einziehen können, hierauf verklopft man guten sauren Rahm, der aber nicht bitter fein barf, mit ein wenig Fleisch-brühe, passirt solchen durch ein Sieb an die Suppe, stellt biese auf Koh-len, bis fie wieder recht beiß ift, und gibt fie bann zu Tisch.

# Nrot 55. Gefüllte Guppe.

Ein fleines Stud gebratenes Ralbfleisch wiegt man mit einem Studchen Mark, etwas Peterfilfraut und ein paar Chalotten gang fein, ein halbes abgeriebenes Michbrob, bas man in Wasser geweicht hat, wirb sest ausgebrüdt, und in einem Stud Butter gebanpft, bas gewiegte Fleisch barunter gethan, und auf dem Feuer gut durcheinander gemacht, alsdann bei Seite gestellt, und so lange es noch heiß ift, ein ganzes und drei gelbe Eyer, Salz und Musfatbluthe daran gerührt, hierauf macht man von zwei ganzen und zwei gelben Eyern einen Nubelteig, wällt solchen in zwei bis brei dunne Pläte, seht auf die Halte eines jeden Plates von obiger Kulle kleine Haufchen, spläte and die andere Sälste darüber, druct mit der Hand die Ende gut an, schneidet mit dem Backrädlein jedes Haufchen aus, und kocht sie eine kleine Viertelstunde in guter Fleischbrühe.

# Nro. 56. Gebrennte Mehl-Suppe.

Siezu wird bas Mehl in Butter ober Schmalz icon gelb geröftet, mit fochendem. Waffer ober Fleischbrübe aufgefüllt, ein wenig Kummel, Salz, Bfeffer und Ingwer bazu gethan, und wenn foldes ein paarmal aufge-tocht hat, über fein geschnittenes Brob angerichtet.

# Nro. 57. Betterlein. Suppe.

Bier kleine Rochlofelvoll Mehl rührt man mit ein paar Efloffelvoll Waffer und 4 Chern gut ab, zettelt ben Teig in fochenbe Fleichbrühe ein, laßt die Suppe nur einmal auffochen, und gibt fle mit Mustaten beftreut zu Tifch.

# Nro. 58. Macaronen-Suppe oder Faden-Rudeln.

Man legt bie Macaronen-Nubeln in kochende Fleisch = ober Suhnerbruhe ein, kocht fle ein wenig langer als gewöhnliche Nubeln, und gibt fie mit Schnittling ober Mustaten bestreut zu Tisch.

# Nro. 59. Gewöhnliche Rudel - Suppe.

Bon einem gangen und zwei gelben Ehern, und soviel feinem Mehl als die Eher neben, macht man einen Teig so fest, daß derselbe, nachdem er gut durchgearbeitet ift, in brei bis bier Theile gemacht, ohne Mehl gang fein ausgewällt werden fann, hierauf werden die Plate getrodnet, boch so, daß sie ohne zu springen aufgerollt und fein geschnitten werden könne, Bnbessen seige net Beleich - ober Hunerbrühe auf das Feuer, gibt, wenn diese siebet, die Nubeln darein, läßt sie in paarmal auswallen und gibt sie mit Schnittling ober Muskaten bestreut, auf den Tisch.

# Nro. 60. Suppe mit frifden Morgeln.

Eine Sandvoll rein gewaschene Morgeln schneibet man in runde Ringeln, dampft biese mit einem Löffelvoll fein gewiegtem Betersilfraut und einem Stud Butter eine Zeitlang, stäubt zwei Messerspievoll seines Mehl barauf, rührt dieses so lange bamit um, bis bas Mehl sich frauselt, und gibt bann bie nöthige Bieischbrühe hinzu; hierauf versertigt man bie in Nr. 84. angezeigten Knöpstein von Kalbsteisch, hebt diese, nachdem fie mit Fleischbrühe getocht worden sind, mit einem Schaumlöffel in die dazu bestimmte Suppenschuffel, wurzt sie mit Muskaten, und gibt obige Suppe, nachdem sie

eine Biertelftunde gelocht hat, barüber; hat nun Leber und Mägen und jungen Suhnern, so werden diese, nachdem fie vorher mit Eleischtunde abs gesocht worden find, klein zerschnitten, und wit in die Suppe gegeben.

#### Nro. 61. Linfen - Suppe.

Die Linsen werben mit kaltem Waffer, nachbem fle borber rein gewaschen worben find, Salz und einigen Wurzeln, an bas Feuer geset, bie fie weich find, getocht, alsbann mit Fleichbrühe burchgetrieben und verdunnt, ein wenig Bfeffer bazu gethan, und bis zum Anrichten beiß erhalten, dann über geröftetes Brod angerichtet. Man kann auch statt ber Fleischbrühe Baffer nehmen, in diesem Fall wird eine kleine Zwiebel fein gewiegt, solche in einem Stiften Butter gehämpft, und nachdem die Suppe durchsgetrieben ift, harein gegeben.

# Nro. 62. Fladlein - Suppe.

Drei Rochlöffelvoll Mehl, ein wenig Schnittling und etwas Salz werben mit Milch glatt abgerührt, alsbann brei Eper bazu gefchlagen, und mit Milch zu einem bunnen faufenden Teig gemacht, in einer Omelett= Bfanne wird ganz wenig Schmalz beiß gemacht und dunge Flablein, eines nach bem andern gehaden, wenn alle fertig find, rollt man fle auf, schnelet fle etwas breiter, als gewöhnliche Nubeln, übergießt fie mit kochender Fleischbrühe, wurzt fle mit Mustaten, und gibt fle zu Tisch.

# Nro. 63. Suppe von Sauerampf.

Bwei bis brei Sanbevoll verlesenen und gewaschenen Sauerampf wiegt man fein, dampft solden in einem Stücken Butter in ber Größe eines Eh, flaubt zwei Mesterpitevoll Mehl barauf und gießt, weun salche ans gezogen hat, die notifige Eleischbrübe bingu, inbesten baht man von Milchebrod bunne Schnitten, verklopft eine Obertasse voll guten sauren Rahm, mit ein paar Lösselvoll Fleischbrübe, rührt diesen an die kochende Suppe, und richtet sie, ohne sie noch einmal an das Feuer zu bringen, über obige Schnitten an.

#### Nro 64. Rrebs = Guppe.

Auf vier Bersonen nimmt man 15 große ober 30 fleine Rrebse, sieht bie solche in gesalzenem Wasser, bricht Schweif und Scheere weg, zieht bie Galle aus, und stößt die Schaalen in einem Mörfer klein, alsdann zerläßt man ein etwas großes Stuck Butter, danpft barin die Schaalen, bis bie Butter schon roth ift, füllt sie dann mit guter Reisschühe aus, hebt die nichte Sobie gesoppene. Butter mit einem kaffel ab, und fiellt sie die Jum Anrichten warm, bas Uefrige tocht man noch eine zeitlang, passur es sonn durch ein Garileb, und richtet die Brübe über gehähte Schuitten von Milchrad an.

3mei bis brei Energelb verklopft man mit ber heißen Krehebutter, gibt folde burch einen Seiher in die Suppe, legt die ausgemachte Krebeschweise barauf, wurzt fie mit Mustaten, und gibt fie zu Tisch.

Man fann figtt ber Schnitten auch mehrere Arten Enopfiein, welche weiter unten angezeigt find, in biefe, Suppe geben,

# Nro. 65. Rrebs. Suppe mit Rahm.

Diese wird eben so wie diejenige mit Fleischbrühe genacht, nur bag man ftatt ber Fleischbrühe Milch, mit etwas Zuder versüßet, bazu nimmt; vor bem Anrichten verklopft man brei Epergelb, mit einem halben Quart warmen Rahm, gießt solches sammt bet heißen Arebsbutter an die Suppe, legt die Schweise darauf, und servirt sie.

#### Nro. 66. Geriebene Gerfte.

Bon zwei Chern, welche man zubor ein twenig verklopft, und feinem Wehl, macht man auf bem Badbrett einen festen Teig, reibt biesen auf bem Beibeisen fein, und trodnet bas Geriebene eine zeitlang, hierauf zerläßt man in einer Casserolle oder Tiegel 4 Loth Butter, röstet ben geriebenen Teig unter stetem Umruhren bis er hellbraun ift, gießt Fleichbrühe oder Basser hinzu, wurzt fie mit Mustaten, und focht fie eine Bierteiftunde.

# Nro. 67. Geriebene Gerfte auf andere Art.

hiezu wird ber Teig wie im vorhergehenden gemeldet, gemacht und gerieben, afsbann wird gute Bleischbrühe fiedend gemacht, bas Geriebene ohne es zu tracknen ober zu röften, hineingerührt, ein paarmal aufgekocht und zu Tifch gegeben.

#### Nro. 68. Gufe Mild Suppe.

Man berflopft vier Ehergelb mit einer Maaß fochenber Milch, worin ein Studchen Zimmt und Zuder mit gefocht hat, lagt folche auf Rohlen, unter fletem Umruhren, noch einmal recht heiß werden, und richtet fie, über wurfligt geschnittenes Milchbrob, durch ein haarsleb ober Seiher an.

#### Nro. 69. Wein . Suppe.

Man focht & Maag Bein mit einem Stad Bader, ein wenig Zimmt, einer welfchen Ruß groß frische Butter, ein Stüdchen Zitronenschaale und ein paar Nelken, zerklopft bas Gelbe von 6 Epern mit ein wenig Wasser, rührt biese mit bem kochenben Wein ab, läßt solchen auf bem Keuer unter stetem Umrühren noch ein wenig anziehen, aber ja nicht kochen, und richt tet ihn sobann über in Bürfel geschnittenes Brob, burch ein Sieb an; wenn diese Suppe von lauter Wein zu fart ift, kann auch etwas Wasser bazu genommen werben.

#### NIO. 70. Panade - Suppe mit Bein.

Bon zwei altgebadenen Milchbroben reibt man bie Rinbe ab, gießt ein Quart frijches Waffer baran, fest fle in einer Cafferolle oder Tegel auf heiße Afche, bis alle Fluffigteit verzehrt und bas Brod ganz weich ift, hierauf verrührt man folches ganz fein, gießt, foviel nothig ift, rothen Wein bazu, reibt eine Zitrone an einem Stud Buder ab, thut folchen nebst einem Studichen Zimmt bazu, kocht bie Suppe noch ein paarmal auf, und richtet sie, wenn sie suß genug ift, an.

# Nro. 71. Chocolade - Suppe.

Eine halbe Maaß Milch ober Wein wirb mit 3 Loth gariebenier Chio-

colade, bem erforberlichen Buder und einem Stüdchen Zimmt, gelocht, bas Gelbe von 2 Chern wohl verklopft, biese mit obigem gut abgerührt, und nachbem solches noch ein wenig angezogen hat, über gang bunne und gesbabte Schnitten von Milchbrob angerichtet.

#### Nro. 72. Bier - Suppe.

Man zerläßt eines En groß frifche Butter, lagt zwei Mefferspipevoll Mehl lichtgelb bamit anziehen, gießt eine Maaß weißes Bier bazu, ferner thut man ein Stüdchen Zimmt und nach Belieben Zuder baran, zerklopft bas Gelbe von 4 Chern, rührt biefe mit bem kochenden Bier ab, und richetet solches, nachbem es wieder ein wenig angezogen hat, über gewürfeltes Milchrob an.

# Berichiedene Rnopflein in die Suppen.

# Nro. 73. Abgerührte Anöpflein.

Ein Viertelpsund Butter wird zu Schaum gerührt, indessen werden 5 Eper in warmes Wasser gelegt, und eines nach dem andern in die Butter mit so viel Semmelmehl gerührt, bis der Teig nicht mehr läuft, gibt Salz und etwas Mustatbluthe darein, ftaubt einen kleinen Kochlösselvoll seines Mehl darüber, und rührt solches ganz leicht darein, alsdann legt man ein kleines Knöpflein in kochendes Wasser oder Fleischbrühe, sollte folches zu seift werden, so wird der Teig durch ein halbes oder ganzes Ey verringert, sollte er aber zu weich sein, oder gan zersahren, so wird mit Semmelmehl nachgeholsen; diese Knöpflein konnen auch in Schmalz gebacken, und in Suppen verwendet werden.

# Nro. 74. Anopflein von Rartoffeln (Erdapfel.)

Sechs große, gesottene und geschälte Kartoffeln werben, nachbem fie erkaltet find, sein gerieben, hierauf wird ein Viertelpfund frische Butter mit
5 bis 6 Ehern abgerührt, die geriebenen Kartoffeln nebst Salz, Mustatenbluthe und soviel seines Mehl, als man zwischen vier Bingern saffen kann, barein gerührt; nachbem ber Teig ein wenig angezogen hat, konnen Knopflein, in beliebiger Größe, mit Pleischbrühe gekocht ober auch aus Schmalz gebaken werben.

# Nro. 75. Andpflein von Buhnerfleisch.

Das Bruftsleisch von zwei jungen Guhnern schabt man rein aus, wiegt solches mit etwas Betersifraut und ein wenig geschabenem Speck sein und ftogt bas Fleisch sobann mit 4 Loth frischer Butter in einem Morser gut ab, ein halbes abgeriebenes und in Misch eingeweichtes Mischbrod bruckt man fest aus, rührt basselbe sammt bem gestoßenen Reisch und bem Gelben von 3 Eyern gut ab, schlägt von dem Eyerslar einen Schnee, mischt solchen mit etwas Salz und Mustatbluthe in die Masse, macht bavon kleine Knöpstein, und badt sie aus heißem Schnalz, oder setzt sie in tochende Reischwiche ein.

# Nro. 76. Gebrühte Rnopflein.

Bon einem Quart tochenber Milch, worin eine Nuß groß Butter mit gekocht hat, wird von feinem Mehl und etwas Salz auf Rohlen ein fester Teig gemacht, derfelbe gut geschafft, bis er ganz glatt ift, alsbann bei Seite gestellt, und wenn solcher ein wenig erkaltet ift, 5 bis 6 Eper darein gerührt, hievon legt man kleine Knöpflein in fochenbe Reifchbrühe ein, bedt folche mahrend bem Rochen gut zu, und trägt sie, wenn sie fertig find, ohne sie länger stehen zu lassen, zu Tisch. Diese Knösein können auch, statt gesotten, aus heißem Schmalz gebaden werben.

# Nro. 77. Fifch Rnopflein.

Bon zwei mittelgroßen Weißsichen zieht man die haut ab, schabt bas Bleisch von ben Graten und wiegt solches, nachdem es gewaschen ift mit etwas Betersistraut und einem Stückhen Mark ganz sein; alsdann zerläßt man eines Ey groß Butter, gießt biese über bas Gewiegte, und rührt es mit einer halben Taffe sußem Rahm und 4 bis 5 Eyergelb ab, gibt Salz und Muskatenbluthe, und einen Köffelvoll Semmelmehl darein; schlägt banv von 3 Eyern einen Schnee, mischt beien in die gerührte Masse, sest babon keine Knöpflein in leichte Fleischbrühe ein, und gibt, wenn sie aus berfelben genommen sind, heiße Schu (Jus) barüber.

#### Nro. 78. Sirn - Andpflein.

Ein gewaschenes und rein gemachtes Ralbshirn wird mit 4 Loth gerlaffener Butter und 4 Epern gut gerührt, Salz, Mustaten und so viel Semmelmehl barein gerührt, bis ber Teig nicht mehr läuft, wenn folcher ein wenig angezogen hat, fonnen fleine Rnopflein aus heißem Schmalz gebaden, ober in kochenbe Bleischbrühe geset werben.

#### Nro. 79. Rrebe - Rnopflein.

Bon 30 gesottenen kleinen Krebsen werben Schweif und Scheeren abgelobt, die Galle ausgezogen, und bie Schaalen im Morfer zerfloßen, alsbann zerläßt man & Bf. Butter, dämpft das Gestoßene, bis die Butter schön roth ift, gießt alebann Wasser, ober wenn man die Krebsbrühe zu verwenden weiß, Fleischbrühe darauf, hebt die in die Höhe kommende Butter mit einem Löffel rein ab, und gießt solde, damit sie schneller besteht, durch ein Sieb auf kaltes Wasser, hebt sie dann ab, und rührt sie mit 5 Gern zu Schaum, die Schweise und Scheeren wiegt man fein, mischt ste samt Lalz, Muskaten und Semmelmehl unter die Butter, und sest das von Knöpstein, nachdem man vorher eines probirt hat, in kochende Fleischbrühe ein.

Nro. 80. Abgetrodnete Anopflein.

Bwei abgeriebene und in Milch eingeweichte Milchrobe prest man burch eine Serviette fest aus, zerläst 4 Loth frische Butter, und trodnet solches auf Rohlen gut damit ab, alsbann nimmt man das Brod in eine Schuffel, gibt Salz, Muskaten und einen Löffelvoll sein gewiegtes Beterssiltraut dazu, und rührt es mit 4 bis 5 Chern ab; diese Knöpflein können aus Schmalz gebaden, oder in Fleischbrühe gekocht werden.

#### Nro. 81. Gries - Rnopflein.

Ein Biertelpfund Butter wird mit 7 Epern leicht gerührt, gefalgen und soviel Gries bagu gerührt, baß ber Teig noch etwas fluffig ift, nach einer Stunde werben bavon Rnöpflein nach beliebiger Große, in tochenbe fleifch-brube ober Waffer eingeseht, jugebedt, und bis fle fertig find gefocht.

# Nro 82. Grune Anopflein.

Eine Sandvoll Betersilkraut, einige Blatter Spinat und eimas Schnittling werden ganz fein gewiegt, solches mit 4 Loth Butter gedampft, alsbann mit einer ftarten Handvoll Semmelmehl vermischt, und mit 2 bis 3 Ehern nebst Salz und Mustaten gut abgerührt, bann werben 2 bis 3 Ressersigvoll Mehl baran gestäubt, dieses ganz leicht in den Teig gerührt, und davon kleine Knöpstein in kochende Pleischbrühe eingelegt.

#### Nro. 83. Leber - Rnopflein.

Eine Laum - ober halbe Kalbeleber wird gehautelt, gewafchen und ausgeschaben, alsdann mit ein paar Chalotten, einem Studchen Mart und etwas Peterfilfraut sein gewiegt, hierauf zerläßt man eines En's groß Butter, gleßt solche über die gewiegte Leber, rührt diese mit 2 bis 3 Epern gut
ab, gibt soviel Semmelmehl mit einem Rochlöffelvoll gewöhnliches Mehl,
bis der Teig nicht mehr läuft, nebst Salz und etwas Mustaten bazu und
legt bavon kleine Knöpstein in kochende Kleischrühe ein.

# Nro. 84. Andpflein von Ralbfleifch.

Ein halb Afund robes Kalbsteifch wird von haut und Flechfen rein abgeschaben, folches mit & Pf. Mart und etwas Beterfil fein gewiegt, alsbann in einem Mörfer tuchtig abgestofen, hierauf zerklopft man zwei ganze und brei gelbe Eper mit ein paar Loffelvoll Fleischbrühe, etwas Salz und Mustaten, rührt danit das Fleisch wohl ab, gibt nur fobiel Semmelmehl bazu, daß bie Maffe zusammenhält; es fönnen davon Knöpflein aus Schmalz gebaden, ober in Fleischbrühe gekocht werben.

# Nro. 85. Anopflein von Schinken.

Ein Biertelpfund Schinken, ber etwas Bett haben barf, wird mit ein paar Chalotten fein gewiegt, eines En groß zerlassene Butter barauf gegoffen, und mit 4 Ehern und einer handvoll Semmelmehl gut abgerührt, alsabann ftaubt man soviel feines Mehl, als man zwischen 4 Bingern fassen fann, baran, rührt solches leicht barunter, und legt bavon Anopflein von beliebiger Größe in kochende Bleischbrühe ein.

#### Nra. 86. Ruopflein von taltem Braten.

Ungesähr ein halb Pfund gebraten Kalb - oder Schweinesteisch wird mit etwas Petersilfraut, ganz sein gewiegt, sodann wird für 2 Kreuzer Weißbrod, das man zuvor mit Wilch oder Wasser durchweicht hat, sest aus gedrückt, dieses mit 4 Loth Butter auf Rohlen abgedanpst, das gewiegte Bleisch hinzu gethan, und nachdem es mit dem Brod gut vermischtist, vom Veuer genommen, wenn die Wasse ein wenig abgefühlt ist, werden 3-4

Eher, nebft Gatz und Dustatnuß hinzu gerührt, und fobann Rnöpftein bon beliebiger Größe, in tochenbe Eleifchbruhe eingelegt.

#### Nro. 87. Gebadenes Brob.

Man schneibet ein Milchbrob in runde Schnitten und biefe wieber in brei Theile, gerklopft 2 bis 3 Eper mit ein paar Loffelvoll füßem Rahm, Salz und etwas Schnittling, und gießt biefes über bas gefchnittene Brob; wenn folches gut bavon burchweicht ift, wird es aus heißem Schmalz gelb gebaden und in Suppen gegeben.

# Nro. 88. Gebactene Erbfen.

Man macht eine Taffe voll Milch fiebend, rührt soviel feines Mehl barein bis es ein fester Teig ift, und rührt ihn mit ein paar Epern und eiwas Salz ab, ber Teig muß aber etwas fest sein, alsbaun macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, treibt ihn burch einen Seiher, ber etwas große Löcher hat, und läßt das Durchgelaufene unter beständigem Schütteln gelb baden; man muß nicht zu viel Teig auf einmal durchtreiben, damit solcher nicht zusammenhängen kann.

# Nro. 89. Gebackenet Rarfiol.

Det Karfiol wird rein gepust und gewaschen, alebann in gesalzenem Baffet berwällt, und jum Ablaufen auf ein reines Luch gelegt, hietauf werben zwei Kochlöffelvoll feines Dehl und etwas Salt mit ein wenig to- Genber Milch abgebruht, ber Talg mit 2 bis 3 Chern verbunnt, ber abgetodnete Karfiol barin umgewendet, und aus heißem Schmalz gebaden.

#### Nro. 90. Gebactene Briefen.

Die verwällten und abgehauteten Briefen ichneibet man in runde Platten, gerklopft ein paar Eper mit einem Löffelvoll Rahm, Salz und etwas Schnittling, wendet die Briefen barin um, bestreut fie mit etwas Semmelmehl, und badt fle aus heißem Schmalz. Sie werben ftatt ober zu Knöpflein in ben Suppen gegeben.

# Berichlebene kleine Paftetchen, bie nach ben Suppen fervirt werben.

# Neo. 91. Paftetchen von Schu (Jus).

Bon Minbsteifch, wilbem und zahmem Gestügel, Kalbsteifch, und was man sonft noch für Abfälle von Bleisch hat, auch Zwiebeln und allen Arten Wurzeln macht man eine gute starte Schü, und pagirt sie sammt bem Feit durch ein haarsteb, hierauf zerksopft man das Gelbe von 14 Epern gut, rührt & Maaß von genannter Schü dazu, und paßirt solches wieder durch ein Sieb, alsdann bestreicht man kleine Obertassen mit kalter Butter, sallt diese von Genantem etwas über halbvoll, stellt fie in ein Geschirr mit kochendem Wasser, das aber nur bis an die halfte derfelben geben darf,

bedt bas Geschier zu, und läßt es so lange auf Kohlen fteben, bis bie Masse seit bestanden ist; besser ift es aber, man ftellt fie sammt bem Geschier in einen Bratosen, wo sie in einer kleinen Bierkelstunde fertig sind; man fturzt sie alsdann auf eine heißgehaltene Platte, und bestreut sie die mit fein gewiegtem Schinken, ber mit etwas Petersilkraut und hartgesottenem Eyergelb, welches beides ebenfalls fein gewiegt ift, vermischt wird, und gibt sie so heiß wie möglich, zu Tisch.

# Nro. 92. Ragout-Pastetchen auf gewöhnliche Art.

Man bestreicht kleine Körmchen leicht mit Butter, bestreut sie mit sein geriebenem Weisebrod und legt sie sobann mit Butterteig, ber einen Messerücken did ausgewällt ift bis an ben Rand aus. Alsbann verfertigt man folgendes Ragout, man schneidet ein paar verwällte Briefen, einige verwällte Morgeln, sammt einen Ochsengaumen, in kleine Stücken, dämpft folches mit einem Stücken Butter, bestäubt es mit ein paar Wesserspiesen voll Mehl, rüttelt es einigemal um, und glest nachdem solches angezogen hat, ein wenig Fleischbrühe hinzu, würzt das Ragout mit etwas Muskatblübte, drück den Saft einer halben Bitrone hinzu, und läst es nachdem es ganz kurz eingesocht hat, vom Feuer gestellt erkalten, füllt sobann die Körmchen damit aus, bebeckt sie mit einem Blättchen Butterteig, und backt sie aus frisseher hie mit einem Blättchen Butterteig, und backt sie aus frischer Sitze schnell aus, sie werden auf eine Platte behutsam ausgestürzt, und heiß ausgetragen.

# Nro. 93. Paftetchen mit Bechemelle.

Man bestreicht kleine Körmchen mit Butter, legt solche mit gutem Reserrückendid ausgewällten Butterteig aus, füllt ben innern Raum mit ein wenig zusammengeballtem Papier aus, bestreicht oben den Rand mit einem gerklopften Ep, stellt sie auf ein Blech in einen guten Ofen und ftürzt sie, wenn solche fertig und das Papier herausgenommen ist auf eine Platte, indessen versertigt man die Bechemelle Nr. 5., vermischt diese mit ein paar Löffelboll Glace Nr. 1., schneidet von zahmen oder wildem Gestügel, welches gebraten sein muß, das Bruftseisch in ganz seine länglichte Stückhen, mischt biese in die Bechemelle, die nicht zu die sein darf, macht sie wieder ganz heiß, süllt die leer gebackenen Pastetchen damit voll, und servirt sie gleich zu Tisch.

# Nro. 94. Pastetchen mit Salpicon (feines Ragout.)

Rleine Förmchen werben, so wie im borbergebenben mit Butterteig ausgelegt, ber leere Raum eben so mit Papier ausgefüllt, ber Rand oben mit Eher bestrichen, ein Deckel von Butterteig barauf gemacht, berfelbe ebenfalls bestrichen und sobann gebaden, wenn bie Bastetchen sertig sind, werben sie auf eine Platte gesett, ber Deckel aufgeschnitten und bas Papier herausgenommen; zum Salpicon schneibet man ein paar berwällte Briefen, einen Ochsengaumen, einige Worgeln, eben so Truffeln, 3 ober 4 Lebern von jungen huhren, ebenfalls alles verwällt, stein, hat man etwas von gesochen Fischen, so wird soldes von Gräten gereinigt und mit einigen Arebsschweisen ebenfalls bazu genommen, alsbann zerläßt man etn

Stud gute Butter, bampft bamit einige fein zerschnittene Chalotten, gibt bas Genannte bazu, bestäubt es mit ein paar Mefferspitzenvoll Mehl, macht es gut durcheinander, bis das Mehl angezogen hat, gießt bann ein paar Eflöffelvoll Schu (Jus) oder gute Fleischbrühe baran, brückt den Saft einer Zitrone bazu, wurzt bas Salpicon mit einer Messerspitzevoll Mustatblüthe, und füllt die Bastetchen nachdem solches kurz eingekocht ist damit, legt die Deckel darauf und servirt sie zu Tisch.

#### Nro. 95. Gefottene Rrebs-Paftetchen.

Bon 30 fleinen, gefottenen, ausgelosten und von ber Balle gefauberten Rrebfen werben bie Schalen flein gerftogen, und in 4 Bf. Butter bis felbige roth ift gebampft, alebann wirb ein Schopfloffelvoll Waffer ober Bleischbruhe barauf gegoffen, bie in bie Gobe tommente Butter mit einem Loffel abgehoben, und auf faltes Waffer gegoffen, hierauf ftreicht man fleine Formchen, ober in beren Ermanglung Obertaffen, mit einem Theil ter falten Rrebebutter aus, rubrt bie lebrige mit bem Innern eines Milchbrobes, welches man gubor in lauwarme Milch eingeweicht und wieber feft ausgebrudt hat, bem Gelben bon 3 Gyern, etwas Salg und Dustaten gut ab, folagt bas Beige ber Gper ju Schnee, und mifcht biefen unter bie gerührte Daffe, Die gurudbehaltenen Rrebsichweife und Scheeren, ein paar verwallte Briefen, einige Morgeln, und ein wenig Beterfilfrant wiegt man groblich, bampft folches mit einem Stud Butter, bestäubt es mit ein paar Defferfpigenvoll Debl, gießt, wenn es angezogen bat ein paar Eglöffelvoll Bleifcbrube mit etwas Bitronenfaft bingu, lagt es gang turg bamit einfochen, und icuttet es bann gum Erfalten auf einen Teller; bierauf fullt man bie Formchen ober Taffen von ber gerührten Daffe halbboll, gibt in bie Mitte von bem erfalteten Ragout, überftreicht biefes oben wieber bon bem Berührten, ftellt fie in ein Befdirr mit tochenbem Bafer, giebt einen Dedel barauf, fest folches in einen Bratofen, focht bie Baftetchen eine halte Stunde, fturgt fie, wenn fie fertig find auf eine beiß gehaltene Platte, und fervirt fie fogleich.

#### Nro. 96. Gebadene Rrebo. Baftetchen.

Diese werden gang wie die gesottenen versertigt, nur konnen hiezu feine Taffen, sondern Gormchen verwendet werden. Diese werden, mit der Arebebutter ausgestrichen und leicht mit gerieben Brod bestreut, sodann mit der gerührten Maffe fingerdict ausgestrichen. Das Ragout nachdem es erfaltet ift, darauf gethan, die Formchen mit der gerührten Maffe voll gemacht, und sie dann schnell damit sie fastig bleiben in einem heißen Ofen gebachen, sodann auf eine heiß gehaltene Platte gestürzt, und gleich serviet.

# Nro. 97. Paftetchen von Stockfifch.

Ein Studchen Stodfifch, ungefahr 1 Bi. focht man wie gewöhnlich, legt ibn gum Ablaufen auf ein reines Such, verliest ihn von Saut und Braten rein, und bampft ibn in einem Stud Butter mit einem Löffelvoll fein gewiegten Chalotten und Peterfilfraut und fiellt hierauf folden gum

Ertalten bei Seite, indeffen ruhrt man 4 Efloffelvoll Bechemeile Mr. O. mit dem Gelben von 4 Gyern, 3 Egloffelvoll biden fauren Rahm, & Pf. in Butfel gefchnittenes Ochsenmart, 4 Loth gewiegte und flein gerschnittene Sarbellen, Salz und Mustatenbluthe, mifcht ben erkalteten Storffic darunter, belegt kleine Formchen mit gutem Butterteig, füllt fie von ber Maffe einras über halbvoll, bestreut biese oben nitt geriebenem Milchbrod, legt kleine Stücken frische Butter barauf, und sturzt fie, nachdent fie schnell und saftig gebaden sind, auf eine heiß gehaltene Blatte.

# Nro. 98. Paftetchen von Stockfifch auf andere Art.

Ein Stürkichen Stockfisch, ungefähr 1 Bf. tocht man wie gewohnlich, legt ihn zum Ablaufen auf ein reines Auch, verliest ihn von Saut und Graten rein, und dampft ihn in einem Stück Butter mit einem Löffelsolk feln gewiegten Chalotten und Peterfilfraut und ftellt hierauf folchen zum Erfalten bei Seite, indessen versocht man das Innere von 2 Milchoroben mit Milch zu einer dichen Grem, rührt solche, wenn fie erkaltet ift, mit bem Gelben von 3 bis 4 Eper und 3 Eploffelvoll dicken, sanren Rahm ab, schneibet 2 Bf. Ochsenmark sammt 4 Loth gereinigte Sardellen ganz tieln, gibt Salz und Mustaten hinzu, und mischt bieses sanvellen ganz tieln, gibt Salz und Mustaten hinzu, und mischt bieses sanvehen bis an den Brodfisch in die Erem, hierauf belegt man kleine Körmchen bis an den Mand, mit gutem Butterteig, füllt sie von der Wasse, etwas über halbook, bestreut diese aber mit geriedenem Milchorob, legt keine Stückhen frische Butter darauf, und stürzt sie, nachdem fie schnell und saftig gebäcken kind, auf eine beiß gehaltene Platte.

# Nro. 99. Pastetchen von Kartoffeln (Erdäpfel).

Ein abgeriebenes halbes Milchtod wird mit füßem Rahm zu einer Oreme gefocht und zum Erkalten bei Seite gestellt, indessen rührt man & Bf. gute Butter mit bem Gelben von 6 Evern zu Schaum, gibt die erfaltete Creme, 8 Loth geriebene Kartoffeln, Salz und etwas Muskaten daran, und rührt folches noch eine Weile damit gut ab, hierauf putz und wässert man 2 haringe gut aus, schneibet sie zu kleinen Stücken, dampst eine sein zerschnittene Zwiebel in einem kleinen Stücken Butter, thut solenen nehft 4 Loth gewiegten Ochsenmart und 2 bis 3 Eploffelvoll bleten sauren Rahm an die haringe, hierauf bestreicht man kleine Förnichen dieten Svertaffen mit kalter Butter, süllt sie mit der gerühren Masse mit kalter Butter, süllt sie mit der gerühren Masse halbest datauf, kocht sie eine halbe Stunde, in siedendes Wasser gesest, und fürzt sie, nachdem sie fertig sind, auf eine belse Platte.

# Nro. 100. Hachée-Paftetchen.

Ein halb Bfund kalter Ralbsbraten wird mit einem Loffelvoll Rapern, 3 Bf. Mart, ein paar Chalotten, einem Stüdchen Bitronenschaale und 4 Loth gereinigten Sarbellen fein gewiegt, alsbann mit einem Stüd Butter gebampft, eine ftarte Mefferschigevoll Dehl barauf gestäubt, und wenn fols bet gut angezogent hat, ein paar Loffelvoll Wein nebst bem Saft einer

halben Bitrone bagu gegeben, und jum Erfalten bei Seite gestellt; hierauf schneibet man, nach einer Obertasse, von gutem Butterteig runde Blatte ben, bestreicht die Salfte berfelben nebenherum mit zerklopften Gern, gibt auf biese einen Estlösselvoll von obigem Hachee, best biefes mit einem umbestrichenen Platichen zu, brutt die Ende am Rande nebenherum gut, schneibet ihn in kleine Schuppen, bestreicht das Bastetchen mit Eper, schneibet oben mit einem Messer, leine Deffnungen hinein, banit ber Dampf betaus kann, und bast sie in einem guten Dien.

# Nro. 101. Briefen-Baftetchen mit Spargeln.

Die Basteichen werben wie in Rr. 94. verfertigt; nach bem Backen auf eine Blatte gestürzt, und warm gestellt. Ein auch zwei paar verwällte Briesen schneibet man mit einer handvoll verwällten Morgeln klein, tampst solches mit einem Lösselvoll sein gewiegten Petersilltraut in einem Südk Butter, ftaubt ein wenig feines Mehl dazu, und giest, wenn tieses angezogen hat, ein wenig Bleischbrühe nebst dem Saft einer halben Bitrone daran; von einer handvoll Spargeln schneibet man die Köpfe eines Klnsgergliedes lang ab, gibt solche, nachdem sie in Salgwasser halb weich gestocht, und auf einem Sied abgelaufen sind, an obiges Ragout, und tocht bieses furz damit ein, zerklopft alsdann ein paar Chergelb mit etwas Bitronensaft, mischt diese unter das Ragout, und füllt sogleich die leeren Pasketchen, ohne solches noch einmal an das Feuer zu bringen, damit ein.

Nro. 102. Reis-Baftetchen mit Galpicon (feines Ragout).

Ein Biertelpfund Reis focht man mit Milch gang weich und bid ein, gibt, fo lange er noch beiß ift 4 Both Butter bazu, und rührt bamit ben Reis, bis solcher erkaltet ift, rührt alsbann bas Gelbe von 4 Epern, bas Weiße aber zu Schnee geschlagen, mit etwas Salz und Mustaten bartein, hierauf belegt man fleine Fornichen mit gutem Butterteig, gibt in Zebes von bem angezeigten Salpicon Nr. 94. einen Löffelvoll, macht bas Formchen mit ber gerührten Reismasse voll, und bast bie Rastethen auf ein Blech gestellt, in einem guten Ofen schnell und saft bie Rastethen auf

# Nro. 103. Gufe Rrebe-Baftetchen.

Bon 30 fleinen, ohne Salz gesottene Arebsen löst man bie Schweife aus, ftogt die Schaalen, wenn die Galle bavon genommen ift, macht damit & Bf. Arebsbutter, und rührt solche mit dem Gelben von 6 Epern leicht; 2 abgeriebene, und in lauer Milch durchweichte Milchbrode werden seft ausgebrückt, diese neht einer Handvoll fein zerstogener Mandeln, die an einem Stüd Zuder abgeriebene Schaale einer Zitrone und ben zersichnitenen Arebsschweisen werden barein gerührt, alsbann schlägt man von ben 6 Eperklar einen fleisen Schnee, miicht diese unter die Masse, belegt kleine körmchen mit sein ausgewälltem Butterteig, füllt diese mit genanter Masse etwas über halbvoll, und bacht sie in einem guten Ofen.

Nr3. 101. Auftern-Baftetchen mit Farge (Fülle).

gen Ring, gibt aber Acht, bag bon bem fich in ber Schaale befindlichen Caft nichts berloren geht, gerläßt alebann gu 50 Muftern 4 Loth Butter, bampft bamit etwas fein gewiegtes Peterfilfraut, gibt bie Auftern fammt beren Saft, etwas Dustatenbluthe, nebft bem Saft einer balben Bitrone bazu, und lagt fie auf beiger Miche blos ein wenig anzieben, nicht fochen; bierauf wiegt man 1 Bf. von Graten und Saut gereinigtes Bleifc von einem Weigfifch ober Becht, mit : Bf. Darf und etwas Beterfilfraut gang fein, bampft ein halbes abgeriebenes, in Dild burchweichtes und wieber feft ausgebrudtes Milchbrod mit 4 Loth Butter, gibt bas gewiegte bagu, lagt es mit bem Brob noch ein wenig bampfen, alebann bei Geite geftellt erfalten, hierauf ftoft man es in einem Morfer, mit bem Gelben bon 6 Epern, etwas Salg und Dusfatenbluthe gut ab, folagt von 2 Gyerflar einen Schnee, und mifcht tiefen unter bie Daffe, bann bestreicht man Dbertaffen mit falter Butter, ftreicht biefe mit ber angezeigten Farce fingerbid aus, gibt in Die Mitte einen Loffelvoll bon obigen Auftern fammt bem Saft, bebedt biefe wieber mit Farce, ftreicht fie mit einem Deffer oben glatt, ftellt bie Taffen in ein Gefchirr mit fochenbem Baffer, tocht bie Baftetchen jugebedt eine Biertelftunde in einem Bratofen, und fturgt fie, wenn fie fertig find, auf eine beig gehaltene Blatte.

#### Nro. 105. Auftern in den Schaalen.

Die Auftern werben wie oben ausgelöst, gereinigt, und sammt beren Saft in ein kleines Geschirr genommen, die größten von ben untern Schaalen putt man rein, bestäubt sie, wenn folche gut ausgetrocknet sind, mit ein wenig Mehl, und belegt sie mit gang dunn ausgewalltem Butterteig, so daß dieser etwas über die Schaale herausgeht, legt in jede derfelben 2 bis 3 Austern, ein wenig sein gewiegte Sarbellen, ein Stuckhen frische Butter, etwas Muskatenbluthe, und einen halben Eglösselvoll Saft der Austern, welcher gut mit Zitronensaft geschärft ift, bestreut die Austern ein wenig mit gertebenem Mischbrod, stellt sie auf ein Blech, und badt sie schnell in einem guten Ofen.

# Mindsleisch auf verschiedene Arten gut zuzu: bereiten.

Nro. 106. Rindfleisch gut ju fieden.

Das Fleisch, welches Stud es auch sei, wird geflopft, wenn es ein großes Stud ift mit Binbfaben geschnurt, damit es sein Ansehen behält, und im herausnehmen nicht zerfallen kann, rein gewaschen, und mit kaltem Basser an das Feuer geseht, die Größe bes hafens läft sich nicht genau bestimmen, da man sich damit nach dem Bedarf der Fleischbrühe richten muß, insgemein aber wird auf 4 Pf. Bleisch 7 Maaß Wasser gerechnet, man läßt es langsam zum Sieden fonmen, schaunt es rein und fleißig ab, gibt nach diesem eine Handvoll Salz, ein paar gelbe Rüben, eben so viel Petersil, Sellerie und eine Pastinatwurzel sammt einem fleinen Köpf-

chen Borfcich bagu, schöpft nach einer Stunde die Fette babon, und tocht bas Fleisch langsam und bei gleichem Fener 3 bis 3½ Stunden, je nachbem man es weich haben will, fort; man kann auch ein Studchen rein ausgewässerte Rind-Leber mittochen laffen, es wird baburch die Brube kräftiger.

Nro. 107. Rindfleisch mit Rrufte von Parmefantafe.

Siezu ist ber Brustern, nach diesem die gebekte Rippe bas Beste. Es wird, wie im borhergehenden angezeigt ist, gesotten, und wenn es weich ist, aus ber Bleischbrühe auf ein flaches irdenes, mit einem Rand berschenes Geschirr genommen, und mit zerlassener Butter oder Abschöpfsett begossen, alsdann bestreut man es 2 Fingerdick mit geriebenem Parmesankase, draft biesen ein wenig fest, zerklopft ein halb Quart dicken sauren Rahm, breitet biesen mit einem Löffel über den Kas aus, streut ein wenig geriebenes weißes Brod barauf, legt auf dieses seine Schnittchen Butter oder Abschöpssett, stellt das Fleisch in einen frischen Bratosen, daß solches schnell Farbe bekömmt, und garnirt es beim Anrichten mit kleinen aus Schmalz gebackene Erdafeln und grüner Petersil.

#### Nro. 108. Roulade von Rindfleifc.

Man nimmt ein Stud bon 5 bis 6 Bf. Rinbfleift, bom Lappen (bier Schlampen genannt), welches tuchtig burchgeflopft wird, fpreigt es mit bolger gut auseinander, und lagt es über Dacht liegen, ben anbern Tag nimmt man bas Bleifch auf ein Brett, reibt es mit reinen Tuchern gut ab, bestreut felbes mit Salz, Gewurg, einem Eploffelvoll gewiegten Chalotten und etwas Bitronenschaale, bebedt alebann bas gange Stud mit bunn gefdnittenen Spedicheiben, rollt es wie eine Burft auf, und verbindet es mit Binbfaben, bierauf belegt man einen Tiegel ober Cafferolle mit Sped, und ein vaar Schnittchen Schinfen, legt auf biefe bas Bleift, gibt ferner einen Awiebel, ein paar gelbe Ruben, Beterfilmurgeln und ein Studden Comarybrobrinde bagu, gießt eine halbe Daag rothen Wein und einen Coopfloffelboll Fleifchbrube barüber, verbedt bas Gefdirr gut, ftellt es auf Roblen, und focht bas Bleifch langfam, bie es weich ift, bann legt man es beraus, Schopft bie Fette bavon, treibt bie übrige Sauce burch ein Sieb, gieft folde in eine reine Cafferolle, und erhalt barin bas Bleifch bis gum Anrichten auf ichwachen Roblen beiß, nimmt alebann ben Binbfaben bavon und gibt' bie Sauce, bie nur furg fein barf, barüber.

# Nro. 109. Stafadie von Rindfleifch.

Ein Schwanzstud bon 5 bis 6 Bf., auch größer, wird tuchtig geflopft, rein gewaschen, und mit einem Auch wohl abgetrodnet, alsdann schneidet man 2 gepute und ausgegrätete haringe, in halb Finger lange Stude, eben so frischen Speck, macht mit einem spitzigen Messer durch das gange Stud Fleisch Diffnungen, stedt in eine Deffnung besselben ein Studden haring, in die andere ein Studichen in Gewurz und Salz umgekehrten Speck; hierauf belegt man ben Bonde Boden einer Casserolle ober Liegel

mit Speck, legt bas Pleisch barauf, thut einen zerschnittenen Iwiebel, bie Schaale und bas Marf einer halben Litrone, 2 Eplöffelvoll Kapern, ein Duart weißen Wein, 2 Schöpflöffelvoll Schü (Jus) oder fatt dieser, ein Duart weißen Wein, 2 Schöpflöffelvoll Schü (Jus) oder fatt dieser, wenn man gerade eine übrige Braise hat, bazu, gibt einer Hand groß schwarze Brodrinde barein, verschließt das Geschirt mit einem paffenden Deckel, stellfold die Schwarze Brodrinde auf heiße Alse Geschirt, verschließt abs Stelisch 4 bis Schwarze und bagt das Fleisch 4 bis Schwarze und ben Deckel zu lütten, langsam dämpsen; nach bieser Zeit legt man es heraus, schöpflich feit keite rein von der Sauce ab, treibt sie durch ein Sieb, macht sie sammt dem Fleisch noch einmal recht heiß und gibt solches damit zu Tisch.

# Nro. 110. Stafadie von Rindfleisch auf andere Art.

Es wird hiezu das nämliche Stück Fleisch wie im vorhergehenden gemeldet, genommen, dasselbe auch so zugerichtet. Hierauf belegt man eine Casserolle oder Aiegel mit Speck, gibt auf diesen eine handvoll rein genuter Wurzeln, als gelbe Rüben, Petersil und Selleri sammt einer in Scheiben zerschnittenen Zwiebel, legt sodann das Fleisch sest daruf, gibt auf dieses 2 Eplössel Kappern sammt dem Mark einer halben Zitrone, glest 2 bis 3 Schöpstoffel Fleischbrühe sammt ein Quart weißen Wein hinzu, legt von schwarzem Brod ein Stückhen Rinde darein, verschließt das Geschier mit einem passenden Deckel, stellt solches mehr auf heiße Afche als Kohlen und läßt das Fleisch ohne den Deckel zu lüsten, 4—5 Stunden langsam dämpsen, nach vieser Zeit legt man das Kleisch wenn es weich ift heraus, nimmt die Fette rein von der Sauce ab, treibt sie durch ein Sieboder Seiher, macht sie sammt dem Fleisch noch einmal recht heiß und gibt solches zu Tisch.

Sollte Die Sauce zu viel eingefocht ober zu bid fein, fo wird beim

Durchtreiben mit Fleischbrühe nachgeholten.

# Neo. 111. Rindfleifch mit Beterfil.

Ein Stud Mindfleisch wird nach Borschrift gut gesotten, ein paarhande voll Beterftlmurzeln putt und wascht man rein, dampft solche sammt etwas von bem grunen mit einem Stud Butter, stäubt ein wenig Rehl darauf, und wenn dieses angezogen hat, gießt man gute Fleischbrühe hingunad kacht die Burzeln damit weich, eine halbe Stunde vor dem Anrichtenlegt man das Aleisch aus der Brühe in die Sauce, gibt ein tiein wenig. Pfeffer und etwas Wustaten daran, kocht es bis zum Anrichten, und gibtalsdann die Wurzeln sammt Sauce darüber.

#### Nro. 112. Boeuf øder Beef-Steack.

hiezu ninmt man bas schmale Stud' vom Lendenbraten, faubert solchesvon haut und Fett, schneibet bas Kleisch in runde bunne Platten, undklopft es mit dem Ruden eines schweren Messers gut durch, bestreut alsbaun die Studchen mit Salz und etwas Pfesser, runder sie zierlich, legt sie alle auf einander, und läßt fie so eine Viertelstunde stehen, sollen die Beek-Steack's gleich wach der Suppe gegeben werden, so legt man fie erft, meute viefe angerichtet wird, auf ben Roft, gibt ftarke Rohlen barunter, besprist bas Fleisch ein wenig mit Butter und wendet es schnell um, die Beofsteach's durfen nicht gelb und auch nicht hart werden, sondern muffen völlig im Saft bleiben, wenn sie nicht mehr roth sind, legt man fte auf eine heiße Platte, zuvor macht man ein Stud Butter heiß, dämpst damit einen Löffelvoll fein gewiegtes Betersilfraut, wozu ein paar Chalotten tommen, wenn die Butter wieder damit heiß ift, drückt man den Saft von einer Zitrone dazu, gießt diesed über die Beef-Steack und gibt folgende Karatoffeln dazu: die Kartoffeln werden in Salzwaffer gesotten, geschält und in viereckigte Stückfon geschnitten, mit Salz und eines Biester bestreut, alds dann macht nan ein Stück Butter heiß, wendet die Erdächsel auf den Feuer so lange darin um, bis sich die Butter hineingezogen hat, und servirt sie mit dem Beef-Steack zu Tisch.

# Nro. 113, Boast-Beef oder englischer Braten.

Siezu ninunt man die gedeckte Rippen, klopft solche ftark, wasch fie aus kaltem Wasser und trocknet fie mit einem reinen Tuch ab, hierauf reibt man bas Pleisch mit Salz und Gewürz ein, schneibet von Speck bunne Scheiben ab, bindet es gut damit ein und steckt es an einen Spieß, alsdann bestreicht nan ein paar Vogen weißes Papier die mit kalter Butter, bindet diese über das Fleisch, und bratet solches an einem mäßigen Veuer langsam; in den Untersat oder Bratpfanne gießt man einen halben Schöpfelvoll Pleischbrühe, legt dazu ein Lorbeerblatt, eine in Scheiben zerschnitztene Zirvone und eine Zwiebel, und begießt mit diesem den Braten steifig; eine Stud von 6 Pfund kann immer 3 Stunden langsam braten, kurz vor dem Anrichten wird das Bapier abgenommen, der Speck aber auf bem Pleischgelassen, wenn es Karbe hat angerichtet, und die Sauce, die kurz eingebvatten sein muß, wird durch ein Sieb paffirt, dazu gegeben.

# Nro. 114. Lendenbraten gespickt,

Man schneibet bas obere biete Theil bavon, saubert bas Uebrige von Kett und haut, schlägt es in ein Tuch ein, und klopft solches mahl, alkebaun spielt man ce zierlich, reibt es mit Salz und Gewürz ein, bestreicht ein paar Bogen Bapier mit kalter Butter, bindet bas Fleisch damit ein, stedt es an einen Spies, und bratet es langsam sasig; in den Untersau, vober Bratpfanne giest man ein Duart sauren Rahm, etwas Fleischberübe, und ein paar Estoffelvoll Csig, eine Zwiebel und ein paar Scheiben Bitrone, erhält solches immer kochend, und beträuft das Fleisch stedig damit; kurz vor dem Anrichten ninmt man das Bapier von dem Fleisch, damit ed Farbe bekommt; die Sauce passirt man durch ein Sieb, und servirt sie besonders dazu.

#### Nro. 115. Boeuf à la Mode.

Siezu nimmt man ein großes fleischiges Stud, klopft foldes, nachdem nign es in ein Tuch eingeschlagen hat, ftark, wascht es rein, und tracknet es mit einem Tuch wieder ab, hierauf macht man mit einem Meffer burch bas ganze Stuck Fleisch Deffinungen, steckt in eine jebe berfelben kleine Finger bicke, und eben so lange Stucken Speck, die man zuvor in Salz, wormunter gestoßener Pfeffer und Nelken gemischt wird, umwendet, belegt sodann ben Boben einer Casserolle oder Tiegel mit Speckschen, legt das Kleisch darauf, gibt eine geschälte Zwiedel, eine halbe in Scheiben zerschnittene Zietrone, ein Lorbeerblatt und ein Stücken Brodrinde, serner ein Glas Wein, eben so viel Cista, und einen Schörsselvoll Kleischbrühe dazu, verschließt bas Geschirr mit einem passenden, damit es nur langsam kocht und badurch zur wird; nach bieser Zeit legt man das Kleisch heraus, schöpt die Bette von der zurückgebliebenen Sauce ab, treibt solche sammt einer Obertassevoll sauren Rahm durch ein Sieh, legt das Alcisch in eine reine Casserolle, gibt die durchpassitte Sauce dazu, und erhält es bis zum Anrichten heiß.

Man kann auch ftatt bem Rahm einen Löffelvoll gebrenntes Mehl ober einen Löffelvoll braune Coulis in die Sauce thun, wenn folche durchgestrieben ift, einen Löffelvoll Kapern barein geben, und bas Fleisch noch einsmal bamit auftochen laffen.

#### Nro. 116. Rindfleisch mit Truffeln.

Gin qutes und etwas großes Schwangftud wird in ein Tuch eingefclagen, mohl geflopft, gewaften und mit einem reinen Tuch abgetrodnet, alsbann mit Galg, etwas Pfeffer, ein paar gerftogenen Carbemommen, Relfen und etwas Dusfatnug eingerieben und baun gierlich gefpict, bierauf belegt man einen Tiegel ober Cafferolle mit Gped, legt bas Fleift, nach= bem man es zubor mit Dehl bestäubt bat, barauf, und lagt folches guge= bedt auf allen Geiten gelb werben, gießt ein Glas rothen Bein und zwei Schopfloffelvoll Cou (Jus), in Ermanglung berer, Bleifchbrube bagu, und focht bamit bas Gleifch gang langfam, bis es gart ift, legt es alebann beraus, icopft bie Fette bon ber gurudgebliebenen Sauce, bie furg eingefocht fein muß ab, treibt biefe burch ein Gieb, legt bas Bleifch wieber in eine reine Cafferolle ober Tiegel, und gibt bie Sauce bagu, verwallt eine Banbvoll frifde, gut gereinigte Truffeln, mit einem Glas rothen Wein, gibt folde fammt bem Wein an bas Bleifch, und focht es noch eine fleine Biertelftunde, beim Unrichten wird bas Fleifch mit ben Truffeln garnirt, bie Sauce aber befonbere bagu gegeben.

# Nro. 117. Rindfleisch mit Farce (Fulle.)

Aus einem saftigen Stud Rinbsleisch schneibet man Linger lange und 3 Finger breite bunne Studchen, klopft solche wohl bestreut jedes Studchen mit Salz und legt sie auseinander, das llebrige vom Fleisch sammt Abfälle, schabt man mit eben so vielem Speck rein aus, und wiegt solches mit einigen Chalotten, ein paar gereinigten Sardellen und etwas Persilektaut ganz sein; hierauf stößt man die Farçe Kulle, mit Salz, etwas Psesser und Relfen, sammt ein wenig sauren Rahm in einem Mörker gut ab, betreicht die zerklopften Studchen, eines nach bem andern damit, rollt sie wie eine Wurst auf, und untwindet sie mit einem Zwirnsaben; hierauf zer-

läßt man in einem breiten Tiegel ein Stud Butter, bampft barin bie Burstchen zugebeckt und langsam, bis sie gelb sind, gibt bann ein paar Eglöffelvoll Essig und ein wenig Bleischrühe bazu, und kocht bamit bas bleisch, bis solches weich und die Sauce baran kurz ift, verklopft alsbann ein Quart sauren Rahm, gibt diesen an bas Fleisch, läßt es noch ein wenig bamit aufkochen, macht beim Anrichten die Faben von dem Fleisch ab, und pasitt die Sauce burch ein Sieb barüber.

# Nro. 118. Rindsleisch Escaloppen.

Man schabt & Pf. Rindfle'sch mit eben so viel Sped rein aus, wiegt solches sein, und stoft es mit etwas Pieffer, Nelken, Saiz und ein paar Chalotten sein, macht dann mit einem Messer in der Rundung einer Oberstaffe Escaloppen oder Klöse, daraus, drückt sie etwas breit, bestreut solche mit Mehl, und dampst sie auf beiden Setten in einem Stücken Butter gelb, alsdann legt man sie heraus, rührt in die zurückgebliedene Butter einen kieinen Kochlösselvoll Mehl, giest, wenn es gelb ist, einen kleinen Schöpsöffelvoll Fleischbrühe neht dem Saft einer Zitrone dazu, segt, wenn die Sauce gut durchsocht hat, die Escaloppes darein, läst sie aber nicht mehr kochen, sondern blos heiß werden, und passirt die Sauce beim Anstickten durch ein Sieb darüber.

# Ochfenzungen auf verschiedene Arten zuzubereiten.

# Nro. 119. Ochsenzunge mit Sauerampf = Sauce.

Die Zunge wird geklopft, gewaschen mit kaltem Wasser und einer handvoll Salz zugeseht, und wenn sie weich ist, die haut davon gezogen, der Gurgelknopf weggeschnitten, und die Zunge in runde dunne Platten gemacht, hieraus wiegt man eine handvoll reinen Saueraumpf nit einigen Chalotten, dem Mark und der Schaale von einer halben Zitrone sein, dampft solches mit einem Stud Butter, rührt einen kleinen Kochlösselvoll
Mehl daran, gießt, wenn biese angezogen hat, zwei kleine Schöpstöffelvoll
Pleischbrühe dazu, legt, wenn die Sauce wohl durchgekocht hat, die gesichnittene Zunge darein, würzt sie mit Muskaten, und gibt sie, nachdem sie
noch ein paarmal ausgekocht hat, zu Tisch.

#### Nro. 120. Bunge mit Sarbellen - Sauce.

Seche Loth gereinigte Sarbellen werben mit einer kleinen Sanbvoll Peterfilfraut, einigen Chalotten und etwas Bitronenschaalen fein gewiegt, mit 4 Loth Butter gedämpft, und mit einem kleinen Rochlöffelvoll Mehl bestäubt, wenn bas Mehl barein gerührt und sich zu kräuseln ansängt, gießt man 2 kleine Schöpflöffelvoll Schu (Jus) ober Kleischbrühe hinzu, bruckt ben Saft einer halben Bitrone barein, und kocht bie Sauce, nachdem sie mit Mustaten gewürzt ift, gut burch; bie Zunge schneibet man, nachdem sie wie in voriger Rro. gefocht und gereinigt worben ift in runde Platten, und last fie ein paarmal in genannter Sauce auflochen.

# Nro. 121. Gefüllte Bunge.

Menn bie Bunge, wie borbergebend angezeigt, gefotten und gereinigt ift, wird ber Gurgelfnopf meg =, bie Bunge aber ber Lange nach in ber Mitte entzwei geschnitten und beibe Theile ausgehöhlt, bas Berausgenom= mene wird mit halb fo viel ausgeschabenem Sped, 4-6 Chalotten, ein Studden Bitronenfchaale, ein paar Blattden Bafflicum und Esbracon gang fein gewiegt; bierauf bampft man eine Sandboll geriebenes Schwargbrob mit einem Studden Butter, ftogt foldes mit obigem Gewiegten, etwas Galg, ein wenig Pfeffer und Relten, und 2-3 Chergelb in einem Morfer gut ab, fullt bie ausgehöhlte Bunge bamit aus, brudt bie Farce (Bulle) ein wenig an, legt bie Bunge wieder paffend aufeinander, umbinbet fle teft mit einem ftarten Bwirnfaben, und bratet folche in einer Cafferolle auf beiben Geiten in Butter gelb, und macht fobann folgende Sauce Dagu: Man lagt einen fleinen Rochlöffelvoll Debl mit einem Studchen Butter gelb werben, gerklopft eine Obertaffevoll fauren Rabm mit einem tleinen Schöpfloffelboll Fleischbrube, paffirt biefe burch ein Sieb an bas Debl, gibt einen farten Efloffelvoll Rapern mit ein paar Chalotten flein gerichnitten barein, focht bie Sauce bamit gut burch, ichneibet bon ber gebratenen Bunge bie Faben ab, und richtet bie Sauce barüber an.

# Nro. 122. Gebratene Bunge mit Baring gespickt.

Wenn die Zunge, wie schon gemeldet, weich gesotten und gereinigt ist, wird der Gurgelknopf abgeschnitten, die Zunge aber ganz gelassen, hierauf putt man einen oder auch 2 haringe, in Ermanglung derer aber 6—8 Loth Sarbellen von Haut und Gräten rein, schneibet solche in halbsingerlange Stückhen, und durchzieht mittels eines fpitzigen Messer die Zunge damit; zerläst alsdann in einer Casserolle ein Stück Butter, und bratet solche, indem man sie öfters mit Itronensaft beträuft, gelb, beim Anrichten giest man die überflässige Fette ab, drückt zu dem Zurückgebliebenen noch etwas Zitronensaft, und gibt dieses über die Junge. Sie kann mit ganzer Petersil garnirt und mit ganzen Zitronen serbirt werden.

# Ge-műfe.

# Nro. 123. Monat - Rettig als Gemufe.

Bon weißen Monat-Rettigen, bie etwas groß fein muffen, pust man bie außern Blätter weg, tocht bas Innere fammt ben Rettigen mit gefalgenem Waffer weich, und schwenkt fie, nachdem fle abgegoffen sind, ein paarmal mit frischem Waffer ab, bas Grüne brudt man gut aus und schneibet es ein paarmal burch, die Rettige aber schneibet man in runde Blättchen, hierauf zerläßt man ein Stuckhen Butter, bampft banit bas Grüne ab, bestäubt es mit ein paar Mefferspisevoll Mehl, läßt folches gut

bamit angieben, gießt etwas Schu (Jus) ober Fleischbrühe hinzu, gibt die gesichnittenen Rettige mit etwas Muskaten baran, und focht bas Gemuse furz ein.

Um bas Unangenehme Wiederholen zu vermelben, wird ein für allemal bemerkt, baß tein Gemus viel Mehl, und eben so wenig Brühe haben bark, wenn es gut sein und Ausehen haben soll.

# Nro. 124. Pouppédon von Spinat.

Drei bis vier Sandevoll abgezopfter Spinat und eine Sandvoll Beterfilfraut wirb, nachbem foldes rein gewaschen ift, mit einigen Chalotten fein gewiegt, und mit 1 Bf. Butter abgebampft, zwei abgeriebene Dilchbrobe ichneibet man gu bunnen Schnitten, übergießt fie mit warmem Rabm, und ftellt fie auf beige Miche, bis alle Fluffigfeit verzehrt, und bas Brob gang burdweicht ift, nimmt alsbann foldes fammt bem Grunen in eine Schuffel, gibt 4 Loth flein gewiegtes Rindmart, Salg und Dusfatbluthe bagu, und rubrt biefes mit 2 gangen und bem Gelben bon 4 Gpern ab; bon ein paar bermalten, flein gefchnittenen Briefen, Rrebsichmeifen, einis gen bermalten Morgeln, auch wenn man etwas bon gebratenem Beffügel ober Fifchen bat, fchneibet man bas Bleifch flein, verfertigt babon ein Ragout, und läßt foldjes, nachbem bie Sauce baran gang furz eingefocht bat, erfalten; hierauf bestreicht man eine glatte Form mit falter Butter, bat man gerabe Rrebebutter, fo fann folche genommen werben, ftreicht bie Balfte von ber gerührten Daffe in bie Form, gibt in bie Ditte bas Ragout, ftreicht bas lebrige barauf, fest bie Form iu ein Gefchirr mit fochenbem Baffer, lagt es zugebedt eine halbe Stunde fochen, und fturgt ben Pouppedon, wenn er fertig ift, behutfam auf eine Platte.

# Nro. 125. Scorzeneri ober Schwarzwurzeln.

Man schabt die Burzeln rein, schneibet sie in halbsingerlange Stude, und legt sie gleich in frisches Wasser, wozu man, um das Gelbwerden zu verhindern, ein Glas Esitg gibt, focht sie alsdann in Salzwasser weich und schüttet sie nach diesem zum Ablaufen auf ein Sieb; hierauf zerläst man ein Stud Butter, rührt einen kleinen Kochlösselvoll Mehl darein, gießt, wenn solches angezogen hat, und zu steigen anfängt, die nöthige Kleischbrühe hinzu, wurzt die Sauce mit Mustaten, und gibt die abgebrüheten Burzeln darein; man kann auch eine handvoll Acersalat (Nijeln) mit tochendem Salzwasser abbrühen, solchen alsdann mit krischen Baffer gut abstrücken und zu dem Burzeln legen, und die Sauce daran furz einsochen lassen, auch fonnen junge Hahner, Tauben oder Kalbsteisch, nachdem jedes zuvor ein wenig mit Fleischbrühe verwällt ift, mitgesocht werden; die Burzeln tönnen auch statt diesem Linrichten mit frischen Bratwürsten garnirt, oder gebackene hühner bazu gegeben werden.

# Nro. 126. Pouppédon von Erdapfel.

Gute und gang fleine Erdapfel focht man mit gesalzenem Waffer nur halb weich, schält und rundet fie, daß fle alle gleich und nur die Große einer welfchen Rug haben; hierauf bestreicht man eine glatte Form mit

Butter, belegt ben Boben und Rand herauf mit ben Erdapfeln, so baß eine an die andere zu liegen kommt, streicht die Zwischenräume mit der angezeigten Farge Nro. 6. gut und sest aus, überstreicht sodann die ganze Form von innen singerdick mit genannter Farge, so daß die Erdäpsel davon bebeckt sind, gibt alsdann ein kurz eingekochtes, abgekührtes Magout von Hammel- oder Lammsleisch, wilden oder zahmen Gestügel darein, beckt solches zweisingerdick wieder mit genannter Farge zu, belegt diese mit dunn geschnttenem Speck, stellt die Form in einen gemäßigten Ofen, und backt den Pouppedon eine keine Stunde. Beim Anrichten wird der Speck oben weggenommen, der Pouppedon auf eine heiße Platte behutsam gestürzt, und die zurückgebliebene heißgehaltene Sauce besonders dazu servirt.

# Nro. 127. Andivien - Gemufe.

Aus ben Andivien werben bie ftarfften Nippen herausgeputt, bie Blatter zerschnitten, gewaschen, mit Salz bestreut, alsbann mit fochenbem Bafer begossen und zugebeckt, nach einer Biertelftunde schüttet man solchen auf ein Sieb; indessen zerläßt man ein Sind Butter, gibt ben abgelausenen und ausgedruckten Andivien barein, dämpft ihn eine Beile, stäubt ein paar Mesterspitzevoll Mehl baran, gießt, wenn bieses gut angezogen hat, etwas Schü (Jus) oder Fleischbrühe bazu, würzt bas Gemits mit Mustaten und läßt es furz einkochen. Es keinen gebackene Briedlein, Sühner, frifche Bratwurste oder aus Schmalz gebackenes Brod barauf gegeben werben.

# Nro. 128. Spargeln mit gelber Sauce.

Die Spargeln werben so weit sie weiß find fauber abgeschaben, gleich geschnitten, gewaschen, mit siedendem gesalzenem Wasser an das Feuer gebracht, weich gesocht und alsdann folgende Sauce versertigt: Man nimmt das Gelbe von 6 Chern und 2 Messerspievoll seines Mehl in eine kleine mefsingne Pfanne, rührt folde zuerst mit ein wenig Zitronensat, und dann mit einem halben Schöpslöfselvoll Fleischbrühe, sammt ein paar Eslösselvoll Spargelsud gut ab, gibt ein Stud frische Butter mit etwas Mustatbluthe darein, und rührt die Sauce auf Robsen, bis sie anfängt did zu werden, kochen darf sie jedoch nicht, alsdann richtet man die Spargeln auf eine Platte so an, daß die Köpse alle einwärts seben, und passit die Sauce durch ein Sieb so, daß blos die Köpse bebeckt sind, daran.

# Nro. 129. Spargeln auf eine andere Art.

Die Spargeln werben wie oben geputt, jeboch nicht ganz so weich gekocht, hierauf bestreicht man eine Platte von gut verzinntem Blech ober Steingut bid mit kalter Butter, bestreut solche mit ein paar Eplöffelvoll fein gewiegtem Betersilkraut, worunter ein halber Löffelvoll Semmelmehl gemischt wird, legt die Spargeln aus dem Sud nach der Ordnung so auf die Platte, daß alle Röpfe einmarts sehen, bestreut sie oben wieder mit vermischter Betersile, wurzt sie mit Muskaten, legt dunne Schnittchen Butter barauf, gießt alsdann einen kleinen halben Schöpstöffelvoll Fleischbrühe hingu, und focht bie Spargeln jugebedt' eine tieine Biertelftunde auf Roblen. Sie werben mit ber nämlichen Schuffel aufgetragenmy - and bet ein

# No. 130. Frische Stock Morgeln als Bemufe. and

Die Morgeln werben gewaschen und entzwei geschnitten, die Stiele werben bavon gethan und die Morgeln zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, hierauf zerläßt man ein Stud Butter, dampft folde bamit, streut einen Eglöffelvoll fein gewiegtes Petersilfraut und ein paar Messerstigevoll Mehl hinzu, läßt die Morgeln ein wenig damit anziehen, gießt alsbann etwas Schu (Jus) oder Fleischbrühe dazu, wurzt sie mit Mustaten, focht die Sauce davon furz ein, und gibt sie mit Lamm= oder Kalbs-Cottelete (Carminaben) zu Tisch.

# Nro. 131. Wörsich auf gewöhnliche Art.

Der Borfich wird von den unreinen Blattern und ben ftarfften Rippen gereinigt, gewaschen, und mit kochendem Waffer und Salz, welches bei allen grünen Gemufen zu beobachten ift, zugesetzt, und weich gekocht, alsbann in einen Seicher oder Sieb abgegoffen, und mit frischem Wasser gut abgeschwenkt, hierauf zerläßt man ein Stüd Butter, drüdt den Burfich aus, schneckt ihn einigemal durch, und dampt ihn eine Beitlang, ftreut sobann ein wenig Mehl darauf, läßt folches unter öfteren Umrühren mit dem Wörssich gut anziehen, gießt etwas Fleischbrühe und wenn man Braten-Sauce hat, ein paar Eflösselvoll dazu, wurzt ihn mit ein wenig Pfesser, und läßt ihn furz einkochen.

# Nro. 132. Worfich in einer Butter Sauce.

Siezu nimmt man kleine feste Stöcken Wörsich, pust bas Unreine bavon, schneibet bas Stöcken in 4 Theile, und nimmt ben Dorschen heraus,
boch so, bag bie Theile ganz bleiben, verwällt sie in Salzwasser halb weich,
und legt sie nach diesem zum Ablausen auf ein Sieb, hierauf zerläßt man
in einem Tiegel oder Casserolle ein Stück Butter, läst einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl und etwas gewiegtes Betersiltraut nur so lange bamit anziehen, bis basselbe zu steigen anfängt, füllt solches alsbann mit einem
Schöpflösselvoll guter Fleischvühe aus, würzt die Sauce mit Muskatenblüthe, und läßt sie ein wenig durcksochen, ben Wörsich brückt man, damit das
Wasser bavon kömmt, mit ber stachen Sand ein wenig aus, legt ihn in die
Sauce, und kocht ihn barin bis er weich ist. Beim Anrichten können ein
paar Eyergelb mit ber Sauce abgeklopst darüber gegeben werben.

# Nro. 133. Wörsich mit Schü (Jus.)

Der Borfich wird wie im Borhergehenden gereinigt, in Salzwaffer verwällt, und zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, alebann mit ber flachen Sand ausgebrudt, und ordentlich in einen Tiegel oder Cafferolle gelegt folcher mit Mustatenbluthe bestreut, mit 2 Schöpflöffelvoll guter Schü, (Jus), von der die Fette nicht abgenommen ift, aufgefüllt, und damit ganz turz eingekocht.

### Nro. 134. Gefüllter Borfich.

Gin iconer Borfichfied wird abgelost, bas Unreine fammt ben Rippen bavon geiban, bie reinen Blatter aber mit Galzwaffer halbmeich abgebrubt, alebann jum Ablaufen auf ein Gieb gebracht, inbeffen berfertigt man folgende Rulle, ein Studden Ralbe - ober Schweinbraten mirb mit einigen Chalotten ober einer fleinen Bwiebel, etwas Peterfilfraut und einem Studden Rindsmart, in Ermanglung beffen mit einem Studden gefcabenen Sped fein gewiegt, bas Innere bon einem halben Milchbrob burchgeweicht, feft ausgebrudt, foldes mit einem Studden Butter gebampft, bann bas gewiegte Fleifch bingugethan und ein paarmal bamit auf bem Reuer umgewendet, Salz und Dustaten bagu gegeben, und fo lange es noch warm ift mit zwei gangen und fo viel gelben Chern abgerührt, bag bie Rulle nicht lauft, fonbern in ber Dide wie gu Anopflein ift, bierauf breitet man auf einem Schneibbrett bie abgelaufenen Blatter aus, uber= Areicht jebes berfelben mit einem Efloffelvoll von genannter Bulle, ichlagt fe an beiben Geiten ein, und rollt eines um bas anbere wie eine Burft auf, verfertigt alebann eine gute Butter-Cauce, legt, wenn folde in bollem Rochen ift bie Burfichen barein und focht fie bamit fertig. Beim Anrichten wird bie Sauce mit Epergelb abgezogen, abgerührt und barüber gegeben.

#### Nro. 135. Gebampftes Sauerfrant mit Rafanen.

Man belegt einen Tiegel ober Cafferolle mit frischem Mierenfett, schüttetlt eine Lage Sauerkraut leicht barauf, gibt auf biefes wieder Nierenfett, bann Kraut u. f. f. bis solches auf ift, gießt ein Glas Wein nebst einem Schöpfioffelvoll Bleischörüse hinzu, und bampft bamit bas Kraut unterbrochen langsam fort; die Fasanen werden, nachdem sie gerupft und gereinigt sind gut aufgezweckt ober dressirt, wie zum braten mit Salz und Gewürz eingerieben, und mit Speck eingebunden; alsbann zerläßt man in einer Cassevolle Butter, dampft die Fasanen während man von Zeit zu Zeit etwas rothen Wein hinzugleßt halb fertig, gibt sie sammt der Sauce in obiges Kraut, und läßt sie barin ganz austochen.

Eben fo werben Felbhühner, bie man zu Sauerfraut geben will, behanbelt.

Nro. 136. Sauerfraut mit Forellen.

Das Sauerkraut wird wie vorhergehend gemeldet ist in eine Casserolle ober Liegel eingerichtet, auch eben so gekocht; ein ober zwei Forellen ungefähr ein Pf. kocht man im Salzwasser ab, zieht die Haut davon ab und zopst das Rieisch dann klein, dämpst dieses mit 4 Loth klein zerschnittener zuvor aber gereinigter Sarbellen, und etwas klein zerschnittenes Atterslefteauf bestreicht man eine Platte, die man auf den Tisch geben kann, did mit kalter Buttet, gibt darauf eine Lage von obigen Forellen, auf diese eine Lage Kraut, dann wieder Forellen u. s. s., die Korelle zu Ende ist, den Beschluß macht das Kraut. Allsdann zerkopft man zu einer mitlern Platte ein halb Quart diesen, sauren Rahm, überstreicht damit das Kraut, bestreut es mit geriebenem Milchbrod, legt kleine Schulttchen frisch Butter darauf und läßt das Kraut in einem guten Ofen Farbe nehmen. Ebenso

wird Sauerfraut mit Schinfen gemacht, nur bag bie Sarbellen wegbleiben, ftatt biefen aber gwifchen jebe Lage ein paar Loffelvoll faurer Rabm genommen wirb.

# Nro. 137. Sauerfraut auf gewöhnliche Art.

Das Rraut wird mit einem Stud Schweine - ober Banfefchmalg und Waffer an bas Feuer gefest, will man Schweinefleifch mittochen, fo wird biefes gefalgen und in bie Mitte besfelben geftedt, folches mit Rraut gugebedt, und bis es weich ift gefocht, bierauf legt man bas Aleisch beraus und behalt es warm, zerläßt ein Stud Schmalz, bampft bamit eine langlicht gefcnittene Zwiebel gelb, ruhrt zu biefer ein paar Mefferfpigevoll Debl, gibt biefes an bas Rraut, und focht es gang furg, fo bag feine Brube mehr bavon lauft, ein; vor bem Unrichten wird bas Fleifch, bamit es wieber beiß wird, in bas Rraut gelegt, auch fann ein Glas Wein baran gegeben merben.

# Nro. 138. Weiß Rraut mit faurem Rahm.

Rleine Rrauthauptlein werben gereinigt, in 4 Theile geschnitten, bie Dorichen bavon gethan, und bas Rraut mit fochenbem Salgmaffer weich abgebrüht, und mit Borficht, bamit es nicht gerfallt, auf ein Gieb gelegt, hierauf zerläßt man ein Stud Butter, bampft bamit bas Rraut, nachbem man es guvor leicht ausgebrudt bat, eine Beile, gerklopft ein Quart quten fauren Rabm, mit ein paar Efloffelvoll Fleifcbrube, gibt folden über bas Rraut, wurzt es mit etwas Dusfaten, und fervirt es, nachbem es gut eingefocht bat, mit Schwein-Cottelettes gu Tifch.

# Nro. 139. Weiß Rrant auf gewöhnliche Art.

Dan pust bas Unreine babon, fchneibet bie Dorfchen heraus, bas Rraut aber, nachbem es gubor rein gewafden ift, in fleine Stude, und brubet foldes mit envas Salg und fochenbem Baffer weich, gerläßt alebann in einem Tigel ein Stud Butter, bampft bamit bas Rraut, nachbem es jubor in einem Seiher ober Sieb mit bem Rochloffel gut ausgebrudt worben ift, bestäubt es mit ein wenig Debl und etwas Rummel, wendet bas Rraut einigemal um, und gießt, wenn bas Dehl angezogen bat, etwas Bleifchbrube bagu, wurzt es mit ein wenig Pfeffer, gibt, wenn man Braten-Sauce bat, ein paar Eglöffelvoll bagu, und focht bas Rraut bamit gang furg ein.

been ing W. Nro. 140. Gefülltes Krauthaupt. Bon einem großen Rrauthaupt werben bie außeren unreinen Blatter binweggethan, bie lebrigen abgelost und bie ftarten Rippen berausgefdnitten, boch fo, bag bas Blatt fein Loch befommt, alebann merben bie Blatter in eine Schuffel gelegt, mit Galg beftreut, mit tochenbem Waffer übergoffen, jugebedt, und folde nach einer halben Stunde jum Ablaufen auf ein Sieb gebracht. Bur Farce ober Fulle wiegt man 1 Bf. Schweinefleifch, welches man borber ein wenig abgebampft bat, mit einem Studden Sped, ein paar abgefottenen Raftanien, wenn man gerabe folche bat, einige Chalotten und eine banbvoll Beterfilfraut fein; bierauf gerlagt man ein grones Stud Butter, trodnet bamit ein balbes abgeriebenes, in Dild burchgeweichtes und wieder feft ausgebrudtes Mildbrob, auf, gibt bas Bleifch bingu, bampft foldes noch ein wenig bamit, und rubrt es, nachbem man es hat ein wenig abfuhlen laffen, mit 2 gangen und 4 gelben Chern, Salg und Mustaten, gut ab; fo groß nun bet Ropf werben foll, werben Blatter bicht aneinander in bie Runde, fo bag in ber Mitte bie Rippen gufam= men laufen, gelegt, über biefe legt man abermals ein großes Blatt, über= ftreicht es mit genannter Fulle, bebedt biefes wieber mit obgemelveten Blattern, überftreicht fie wieber, und fabrt bamit fo fort, bis bie Rulle auf ift, fclagt alebann bie Blatter oben gusammen, gibt bem Ropf fo viel moglich bie borige Form, und legt oben, mo er eine Deffnung behalt, ein paar garte Blatter barüber; bierauf bestreicht man eine Cafferolle, Die nicht grofer ale ber Ropf ift, mit Butter, legt auf ben Boben berfelben querft fleine Bolgen, bann ein leeres Rrautblatt, und auf biefes ben gefüllten Rrautstopf, bebedt folden oben mit einem großen Blatt, fcneibet etwas frifche Butter barauf, gießt neben an ber Seite ein wenig Bleifchbrube bingu, und ftellt ben Ropf eine fleine Stunde in einen gemäßigten Dfen, follte bie Brube baran eingefocht fein, fo mirb immer wieber ein wenig bagu gegoffen, wenn ber Ropf fertig ift, wird er bebutfam auf eine Blatte gehoben, bas oberfte Blatt bavon genommen, bie gurudgebliebene Sauce mit ein paar Evergelb abgezogen (abgeflopft), und burch ein Sieb barüber gegeben. Man fann ben Ropf auch, fatt ihn in bem Bratofen gu baden, auf ein Befdirr mit tochenbem Baffer feben, und folden gugebedt, in ei= nem Bratofen, fochen laffen, bann barf aber feine Bleifchbrube baran ge= nommen werben.

#### N.o. 141. Beiß-Rraut in ber Braise.

Man putt bas Kraut rein, schneibet jedes haupt in 4 Theile, legt folche in kochendes Salzwasser, und läßt dies blos einmal darüber wallen, gießt das kochende Wasser ab, gibt frisches darüber, und legt dann das Kraut zum Ablausen auf ein Sieb; hierauf schneidet man die Torschen saubeinander fallen kann; alsdann belegt man den Boden einer Casserolle mit Speckschen, einigen Schnitten Schinken, einer ganzen Zwiedel, ein paar gelben Nüben, Beterst! und Selleriewurzeln, legt auf dieses das Migelausene und ein wenig ausgedrückte Kraut, gibt etwas gute Fleichbrühe hinzu, und kocht solches zugedeckt ganz langsam, bis das Kraut ganz weich ist, wenn es angerichtet werden soll, legt man es auf eine heiß gehaltene Blatte, zieht die Fäden davon, schöpft von der zurückgelassenen Braise, die kurz eingesocht sein muß, die Vette ab, und paßirt die llebrige durch ein Sieb an das Kraut.

Nro. 142. Pouppedon von Beiß-Rraut mit Rrebsen.

Bon 2 bis 3 Rrauthauptlein nimmt man blos bas Innere ober bie Bergen heraus, vermallt fie mit gesalgenem Baffer, und brudt fie nach

biesem gut aus. Bon 30 kleinen mit Salzwasser abgekochten Krebsen ninmt man die ausgelösten Schweise und Scheeren, wiegt diese sammt dem Kraut, eine handvoll Petersil, 4 Loth Rindsmark und einer handvoll verwällten Morgeln klein, 2 abgeriebene in Milch durchweichte und wieder fest ausgebrückte Milchbrode, dämpst man mit & Pf. Butter, gibt das Gewiegte mit etwas Salz und Mustatenblüthe hinzu, wendet es noch ein paarmal auf dem Keuer um, und rührt es sodann mit dem Gelben von 6 Gyern wohl ab, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schnee, rührt diesen in die Masse, füllt solche in eine mit Butter bestrichene Korm, sest diese auf ein Brate, füllt solche in eine mit Butter bestrichene Korm, sest diese auf eine Pouppedon & Stunden und gibt ihn auf eine Platte gestürzt mit einer Kreds-Sauce mit Morgeln, oder einer Butter-Sauc, mit sein geschnittenen Beterfil zu Tisch.

# Nro. 143. Blau - Rraut auf gewöhnliche Art. . 2

Es wird wie icon gemelbet, gereinigt und eingeschnitten, alebann getläßt man ein Stud Schmalz und bampft barin bas Kraut indem man etwas Bleischbrühe, sammt ein paar Eglöffel Effig hinzu gießt, weich, röstet etwas Mehl lichtgelb, gibt bieses sammt bem nöthigen Salz und etwas Pfeffer hinzu und läßt es furz einsochen. Es kann auch Schweinestelich, bas man zuvor halb abgekocht hat barein gelegt und vollends bamit ausgesocht werben.

#### Nro. 144. Blau - Rraut.

Man putt bie außern rauhen Blatter weg, schneibet bie Rippen bavon, bas Innere, ober bie zarten Blatter aber schneibet man so sein wie Sauerfraut, hierauf zerläßt man ein Stud Butter, rührt 2 Messersigevoll Mehl hinzu, gibt, sotalb biefes ein wenig angezogen hat, bas geschnittene Kraut baran, läßt solches unter öfterem Unwenben eine Beitlang bampfen, gießt alsebann ein halbes Glas Wein, ein paar Löffelvoll Effig und eben so viel Fleischbrühe baran, und focht bas Kraut zugebedt langsam und furg ein; es können halbgebratene Enten, Felbhühner, ober auch ein halb abgebampfeter haafe barein gelegt und bamit ausgefocht werben.

#### Nro. 145. Winter : Rohl.

Man wirft von bem Kohl bie angern rauhen Blätter meg, ftreicht bie Beffern von ben Stengeln ab, wascht sie wohl, und focht sie mit gesalgenem Baffer weich, hat man etwas Abschöpfiett, so ist es gut, wenn man ein Stücken in das Brühwasser gibt und mitsochen läßt, es macht ben Kohl milber; wenn solcher weich, abgegossen und mit kalten Wasser gut abgeschwenkt ift, druckt man ihn wohl aus und zerschneidet ihn grob, zerläßt bierauf ein Stück Butter, dampft den Kohl eine Zeitlang, bestäudt ihn mit ein wenig Wehl, läßt dieses unter öfteren Unwwenden damit anziehen, gießt Fleischbrühe hinzu, wurzt ben Kohl nit ein wenig Pfisser und läßt ihn ganz kurz einsochen. Es können Kastanten, die man zuvor gessetten oder gebraten und geschält hat, daran gegeben und mitgekocht werden, oder man kann ben Kohl beim Anrichten damit garniren; auch kön-

nen frifche ober geraucherte Bratwurfte, Schinken ober geraucherte Innge bamit gegeben werben.

#### N.o. 146. Schnitt - Robl.

Wenn berfelbe rein geklaubt und gewaschen ist, wird er, wie jedes grune Gemuse, gesalzen und mit kochendem Wasser zugesetzt, wenn er sertig ift, mit kaltem Wasser abgeschwenkt, ausgedrückt und klein zerschnitten, albaann zerläßt man ein Sud Butter, dampft damit einen fein geschnittenen Zwiebel, bestäubt solches mit ein wenig Mehl, gibt den geschnittenen Kohl dazu, dampft ihn eine Beitlang, gießt etwas Fleischbrüße daran und kocht ihn turz ein, wurzt ihn mit ein wenig Pfesser, und gibt ihn mit hanmel- oder Kalb-Cotteletts zu Tisch.

### Nro. 147. Grune Bohnen.

Man zieht bie Bohnen ab, und schneidet sie nach Belieben, wirft in tochendes Wasser nach Proportion der Bohnen Salz, und kocht sie damit weich, hierauf zerläßt man ein Stuck Butter, läßt damit ein paar Messerschieden Mehl lichtgelb werden, gibt einen Löffelvoll fein gewiegte Zwiebeln, Betersti = und Bohnenkraut, sammt den abgelausenen Bohnen dazu, dampft solche eine Zeitlang, gießt alsdann ein wenig Kleischbrühe daran, murzt die Bohnen nach Lelieben mit Pfesser, und kocht sie ganz furz ein; sie konnen mit gebratenen Haringen, Bratwurften oder geräucherter Zunge gegeben werden.

# Nro. 148. Bohnen auf andere Art.

Man zieht zarte Bohnen ab, schneibet fie fein und tocht fie in guter Bleischbrühe weich, hebt fie alsbann mit einem Schaumfoffel aus bem Sub und gibt solche, nachdem sie abgelaufen sind, auf eine Platte, und ftellt biese, zugebeckt warm; hierauf zerläßt man ein etwas großes Stuck Butter, schneibet eine fleine Zwiebel, eine Handvoll Beterfil, auch etwas Bohnen-traut fein, bampft bieses in ber Butter gelb, wurzt die Bohnen mit ein wenig Pfeffer und schmälzt fie mit Gemelbetem auf.

# Nro. 149. Grune Bohnen gedampft.

Siezu nimmt man ebenfalls garte Bohnen, schneibet fie fein und mafcht fie aus warmem Baffer, hierauf zerläßt man ein Stud Butter, bampft bie Bohnen bamit weich, bestreut sie mit einem Löffelvoll fein geschnittenem Beterfil und etwas Bohnenkraut, nebst einer ober nachdem es viel ober wenig Bohnen find, zwei Mesferspigevoll Mehl, wendet sie einigemal um, bis solches angezogen hat, gießt etwas Fleischbrühe hinzu, wurzt die Bohnen mit ein wenig Pfeffer und Mustaten, und läßt sie kurz einkochen.

# Nrc. 150. Gingemachte Bohnen.

Die Bohnen werben, nachbem fie aus ber Stande genommen find, ein paar Stunden in faltes Waffer gelegt, alebann abgegoffen und mit tochenbem Baffer weich gefocht; hierauf zerläßt man ein Stud Butter, bampft bumit einen Löffelvoll fein gewiegtes Beterfilfraut, gibt bann die abgegoffenen und mit frifchem Waffer abgeschwenkten Bohnen bagu, bestäubt fie mit ein Alein wenig Dehl, wentet fie einigemal, bis tas Mehl angezogen hat um, wurzt fie mit Mustaten, gibt ein wenig Schu (Jus) ober gute Fleischbrube baran, und last fie gang turg eintochen.

# Nro. 151. Erdapfel mit Butter . Sauce. . . . .

Man fiebet bie Erbapfel mit gesalzenem Baffer nicht gang weich, schatt und schneibet folche in 4 Theile, ober auch in runde Blatten, gerläßt alebann ein Stud Butter, läßt bamit einen fleinen Rochlöffelvoll Mehl, bis
folches zu fleigen anfangt, anziehen, gibt einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe,
mit einem Löffelvoll fein gewiegtem Beterfilfraut binzu, legt alebann bie
Erbapfel barein, wurzt fie mit Mustaten, und focht fie bis fie weich sind.

# Nro. 152. Gefchmälzte Erdapfel. 25 1818 Mentiget

Man schalt die Erdapfel roh, schneidet fie in 4 Theile, mascht fie rein, und focht fie mit Fleischbrühe ober gesalzenem Wasser weich, legt sie alsbann mit einem Schaumlöffel auf eine Blatte, gibt aber acht, daß sie ganz bleiben, und stellt sie warm; hierauf zerläßt man ein Stud Butter, röstet damit eine Handvoll flein geschnittenes Betersilfraut, bestreut die Erdapfel mit etwas Salz und Ingwer, gießt die heiße Butter barüber, und gibt sie zu ausgeschmälztem Stocksisch.

# Nro. 153. Erdäpfel mit faurem Rahm.

Man fiebet die Erbäpfel mit gefalzenem Baffer weich, schalt und schneibet fie in runde Platten, zerklopft alsbann ein Quart guten fauren Rahm mit etwas Salz und gießt diesen barüber, hierauf zerläßt man in einer breiten Pfanne ein etwas großes Stuck Butter, gibt die Erbäpfel bazu, wendet fie öfters mit einer eifernen Nudelichippe um, und gibt folche, wenn fie Schuppe haben, beiß zu Tisch.

#### Nro. 154. Erdapfel auf andere Art.

Die Erdapfel werben geschält, in Schniben zerschnitten, und nachbem fle rein gewaschen find mit gesalzenen Wasser weich gefocht, alsbann in einen Seiher abgegoffen, und nachdem sie abgelaufen sind, mit ganz wenig Fleischbrühe burchgetrieben, hiernach zerläßt man ein Stud Butter, dampft damit eine fleine fein gewiegte Zwiebel sammt Peterstraut weich, gibt bie durchgetriebenen Erdapfel hinzu, verdunnt sie nur noch wenig mit Fleischbrühe, gibt etwas Pfeffer ober Ingwer baran, und läßt sie noch wenig bamit auffochen; sie fonnen zu Rindsleisch hammel ober Schweinebraten gegeben werben.

# Nro. 155. Beroftete Erdapfel.

Sie werben wie die vorhergehenden gefotten, geschält und in dunne Platten zerschnitten, hierauf zerläßt man in einer Pfanne ein Stud Butter, dampft damit eine flein geschnittene Zwiebel, gibt die Erdafel dazu, bestreut sie mit Salz und wenig Pfesser, und roftet sie unter öfterem Umwenden gelb; indeffen schneidet man einen gereinigten haring in kleine Studden, mischt ihn unter die Erdafpfel, und richtet sie auf eine warme Platte an.

Wenn ber Baring weggelaffen wirb, fann etwas Rummel an bie Erbapfel getban, im lebrigen wie angezeigt bamit verfahren werben.

# Nro. 156. Artischocken mit gelber Sauce.

Man fdneibet bie Artifchoden unten am Boben gleich, auch bon ben Blattern ichneidet man die Spigen ab, wascht und flopft fie gut aus, Damit bas Unreine berausfallt, hierauf focht man fie in Salgmaffer weich, fant bie innerften Blatter gusammen, bebt fie heraus und ftellt fie bei Seite, reiniat alebann ben Ras ober Boben von bem fich barauf befindlichen Saamen, gibt aber acht, bag ber Boben gang bleibt, wurzt biefen mit et= was Mustatenbluthe, legt ein Studden frifden Butter bagu, ftellt bie Blatter wieder babin, wo man fie berausgehoben bat, fest bie Artischocken in ein flaches Befdirt, gibt ein wenig beige Bleifcbrube bagu, und ftellt fle zugebedt auf beige Miche, bis folgenbe Sauce verfertigt ift:

Sechs bis acht Chergelb gertlopft man mit bem Gaft einer balben Bitrone, ruhrt einen Schopfloffelvoll gute falte Fleischbruhe bingu, wenbet ein Stud frifche Butter einigemal in feinem Dehl um, und gibt biefe nebft Mustatenbluthe barein, rubrt bie Sauce, bis fle beif und bid ift. auf Roblen langfam ab, tochen barf fie aber ja nicht, fest bann bie beiß ge= baltene Artischocken auf eine beige Platte, und paffirt bie Sauce burch ein

Gieb barüber.

# Nro. 157. Artischocken mit Ragout.

Diefe werten wie bie vorhergebenben zugerichtet, auch eben fo mit Bleifch= brube beiß gehalten. Indeffen verfertigt man bon 2 bis 4 verwällten und flein gerichnittenen Ralbebriefen, einer Sanbvoll vermallten Morgeln, 20 bis 30 Rrebofdmeife und einen gereinigten Ochsengaumen ein gutes Ras gout, wogu man, wenn man fie gerabe bat, Rrebsbutter nimmt, focht foldes furz ein, fullt bamit bie Arti'chofen, und ftellt bie Blatter wieber barauf, bie gurudgebliebene Sauce giebt (flopit) man mit bem Gelben bon ein paar Gyern ab, und gibt biefe baruber.

# Nro. 158. Grune oder Brockelerbsen mit gelben Rüben.

Die Erbfen werben, fo lang fie noch weich und gart find, aus ben Schoten gemacht. Sierauf ichneibet man geputte gelbe Ruben in gang fleine Burjel, gerläßt ein Stud Butter, bampft bamit einen Egloffelvoll fein geschnittenes Beterfilfraut, thut bie Erbfen fammt ben Ruben, nachbent fie aus warmen Baffer gemafchen find, bagu, und bampft fie gugebedt, bis fie weich find, ftaubt 1 auch 2 Defferfpigeboll Debl barauf, rut= telt bie Erbfen bis foldes angezogen bat, einigemal bamit um, wurzt fie mit Duefaten, gieft etwas Cou (Jus) ober Bleifchbrube bingu, und focht fie, ohne bie Erbien zu verrühren, furg ein, es fonnen biegu gebadene Bubner, Briefen, auch frifche Bratwurfte gegeben werben.

#### 159. Durre oder weiße Erbsen ju fochen.

Wenn bie Erbien verlefen (ausgefucht) und gewaschen find, werben fie mit faltem weichem Robrenwaffer, etwas Salg, Selleri und Peterfilmurgeln

an das Feuer gesetzt und bie fie welch find, gelocht, will man Schweinefleisch danut kochen, jo wird foldes gleich dazu gethan, wenn die Erbsen
weich find, ninmt man das Fleisch heraus, treibt solche durch einen engen Seiher, macht ein Stud Butter heiß, dampit damit eine klein geschnittene Zwiebel weich, gibt dieses an die Erbsen, legt das Fleisch, wenn es noch nicht ganz fertig ift, wieder darein, wurzt sie mit ein wenig Pfeffer oder geriebenen Majoran, und focht sie bis zum Anrichten langsam fertig.

#### Nro. 160. Gefüllte Gurten.

Piezu ninmt man kurze, aber bieke Gurken, bie nicht ichief, sondern gerade gewachsen find, ichneibet oben einen Deckel ab, durchsticht sie der Länge nach mit einem weiter Dobieisen, welches den ganzen Kern saffen kann, und schält sie nach biesem exit; verserigt alsdann die Farçe Nro. 6, süllbamit die ausgehöhlten Gurken voll, legt den Deckel daraus, skellt sie aufrecht in eine Cassevolle, gibt gute Schü (Jus) die wohl Bette haben dars, daraus, und kocht die Gurken darinnen weich, beim Anrichten wird die Fette abgeschöhft, und die Schü (Jus), die kurz eingesocht sein muß, darüber gegeben.

# Nrc. 161. Linfen mit Ochfenschweif.

Man setzt bie Linsen, nachbem sie rein verlesen (ausgesucht) und gewaschen sind, mit kaltem weichem Röhrenwasser und einvad Salz an das Teuer, kocht solche ohne darin zu rühren weich, und gießt sie alsdann zum Ablausen auf ein Sieb ober einen Seiher, hierauf zerläßt man ein Stud Butter, dampst damit eine kleine seingewiegte Zwiebel, gibt diese sammt den Lingen in einem Aiegel oder Casserolle, einem Schöpstöffelvoll Schü (Jus) dazu und kocht sie langsan, ohne darin zu rühren, ganz kurz ein, den Ochsenschweis haut man klein, kampft solchen mit einem Stud Butter, einer Zwiebel, Lorbeerblatt und ein paar Rablein Zitronen, etwas Schü (Jus) und einem Glas rothen Wein, einem halben Glas Essa, salz und Gewürz ganz weich; vor dem Unrichten schöpft man die Vette tavon ab, gibt ein paar Chlösselvoll von der Sauce an die Linsen, passirt die übrige Sauce durch ein Sied, und kocht sie auf schnellem Feuer kurz ein, gibt dann den Ochsenschweis, damit er wieder ganz heiß wird varein, und servirt ihn, besonders angerichtet, zu den Linsen.

Man fann auch halb ausgebratene Rebhühner in bie Linfen legen, folche mit etwas Bitronensaft scharfen, und bis fie fertig find, mittochen, alsbann aber ben Ochsenschweif weglaffen.

# Nro. 162. Linfen auf gewöhnliche Urt.

Die Linfen werten wie ichon gemelbet, mit kaltem Baffer und etwas Salz an bas Teuer gesetzt und weich gekocht, hierauf macht man ein Studt Butter ober Schmalz heiß, roftet einen kleinen Rochlöffelvoll Mehl fammt einer geschnittenen Zwiebel bamit gelb, gibt bieses nebst etwas Bieffer und ein paar Chlöffelvoll Cfig an die Linfen, und kocht sie noch eine Biertelftunde bamit auf.

#### Nro. 163. Gelbe Ruben.

Wenn bie Raben schon ftark sind, wird ber Kern ober bas Innere, nachdem fie zuvor gereinigt worden find, bavon gethan, und bas Uebrige in bunne halbsingerlange Stücken zerschnitten; hierauf zerläft man ein Sind Butter, bampft bamit die gewaschenen und abgelaufenen gelben Raben weich, bestäubt sie mit ganz wenig feinem Mehl und einem Löffelvoll tlein geschnittenem Petersiffraut, wendet die Ruben einigemal um, bis bas Mehl angezogen hat, giest alsbann etwas Fleischbrühe ober Schu (Jus) bingu, würzt sie mit Muskaten und kocht sie bis keine Brühe mehr baran zu seben ift, ein.

Nro. 164. Buder - Erbfen.

Diese werben wie die Bohnen abgezogen, gewaschen und mit einem Stud Butter und etwas flein geschnittenem Betersitraut in einer Casserolle ober Tiegel, bis fie weich find, gedampft, alsbann mit ganz wenig Mehl bestreut, und bis dieses start angezogen hat öfters geruttelt, bann mit Bleischbrühe ober etwas Schu aufgefüllt, mit wenig Mustatenbluthe gewürzt und ganz turz eingefocht, es fann auch halb abgedampftes hanmelistisch in die Zuder-Erbsen gelegt und bamit fertig gemacht werben, ober man gibt frische Bratwurste auch hannels-Cotteletten bazu.

# Nro. 165. Rarfiel mit Barmefantas.

Diezu nimmt man festen und schon weißen Karsiol, läßt die Blumen ganz, reinigt sie von den dazwischen sitzenden kleinen Blättern und schneidet der Stengel kurz doch so ab, daß die Blume nicht zerfallen kann, verwällt solchen zuerst ein wenig mit gesalzenem Wasser und koch ihn dann mit guter Bleischönübe fertig, giest diese ab, und legt den Karsiol sest geschlossen, so daß selbiger nur eine Blume bildet, auf eine Blatte; alsdann verfertigt man solgende Sauce: man zerklopft daß Gelbe ron 6 Ehren mit ein wenig Zitronensaft und 2—3 Wesserdlicht bas Gelbe ron 6 Ehren mit ein wenig Zitronensaft und 2—3 Wesserdlichen Mehl, rührt diese mit kalter Fleischbrühe ab, würzt es mit Muskaten, legt ein Stück siehe mit kalter Bleischbrühe ab, würzt es mit Muskaten, legt ein Stück siehe wich die werden, aber ja nicht kochen, passer ist dahen vurch ein Sieh, rührt sie bis sie abgekühlt ist, und gibt sie über den Karsiol, bestreut diesen die mit Parmesankas, stellt die Platte, danit sie nicht foringt auf Sand in einen guten Osen, läßt den Karsiol schnell Karbe nehmen, und servirt ihn dann gleich zu Tisch.

Beim hinzugiesen der Fleischbrühe an die Sauce muß man vorsichtig fein, damit felbige nicht zu dunne wird, sie muß, nachdem fie durchpassitift, und damit sie nicht von dem Karsiol abläuft, die Dide einer leichten Orems haben.

Nro. 166. Karfiol auf gewöhnliche Art.

Die Blume wird in kleine beliebige Stude zerlegt, biefelbe gereinigt und mit gefalzenem Waffer weich getocht, hierauf zerläßt man ein Stud Butter, gibt nach Broportion einen auch 2 Rochlöffelvoll feines Debl.

sammt etwas fein gewiegten Beterfil hingu, wenn bas Mehl fich zu fraufeln anfängt gießt man so viel Fleischbrühe hinzu, baß es eine leichte Sauce
gibt, läßt biefelbe wohl verkochen, wurzt sie mit Muskatnuß, und legt bann
ben Karfiol, nachdem er burch einen Seiher abgelaufen ift, barein, läßt
ihn blos wieder heiß werben, und richtet ihn in ein warm gehaltenes Geschirr an.

#### Nro. 167. Rarfiol mit Rrebs - Sauce.

Man puht ben Karfiol, wie schon angezeigt ift, rein, und focht ihn mit gesalzenem Wasser weich, zerläßt alsbann ein Stuck Krebsbutter, läßt bamit ein wenig Mehl anziehen, gießt so viel burchpasitrte Krebsbrühe, als zur Sauce nötbig ift, hinzu, wurzt ste mit Mustaten, und läßt sie einigemal austochen; hierauf zertlopft man 3—4 Eprzeib mit ein paar Löffelvoll heißer Krebsbutter, rührt solche mit der Sauce gut ab und läßt biese unter stetem Umrühren auf dem Feuer noch ein wenig anziehen, den abgelaufenen Karfiol richtet man schon auf eine Platte an, belegt ihn mit warm gehaltenen Krebsschweisen und paffirt die Sauce durch ein haarsieb darüber.

# Nro. 168 Pouppédon von Rarfiel.

Bon 2—3 paar verwällten Kalbspriesen, Morgeln und Krebsschweisen versertigt man ein Ragout, und stellt solches zum Erkalten bei Seite, ein paar Blumen Karftol macht man in mehrere Stücke, pust benselben rein, verwällt ihn mit gesalzenem Wasser halb weich, und bringt ihn nach diesem zum Ablaufen auf ein Sieb; hierauf bestreicht man eine glatte Form, so teinen sehr hohen Rand hat mit Butter, belegt ben Boben und Rand herauf mit dunnen Speckscheiben, freicht alsdann die Form mit der Farçe Ar. 6. zwei Fingerdick gut ans, hebt das abgeschilte Ragout mit einem Schaumlössel aus der Sauce in die Form, legt den Karsiol dazwischen hinein, bedeckt solches oben wieder gut mit Farçe und streicht es mit einem Messer glatt, beeft die Farçe mit Speckscheiben und mit einem Blatt Papher zu, stellt die Form auf ein Geschirr mit kochendem Wasser eine Stunde in einen Bratosen, stürzt den Pouppedon, wenn er fertig ist, behutsam auf eine Blatte, und gibt die zurückgebliebene und heiß gehaltene Sauce mit ein paar Ehergelb abgezogen besonders dazu.

# Nro. 169. Spinat.

Der Spinat wird verlefen, rein gewaschen, und banit er schon grun bleibt, mit gesalzenem Waffer schnell abgebrüht, wenn er sertig und abgegoffen ift, wird kaltes Waffer barüber gegoffen, ber Spinat gut ausgebrückt, und mit einer kleinen Zwiebel sein gewiegt; hierauf zerläßt man ein Stud Butter, bampft bamit ben Spinat, bestäubt solchen mit ein paar Mesferspitzevoll Wehl, gießt, wenn bieses baran angezogen hat, Bleischbrühe voer Schu (Ius) hinzu, und kocht ihn ganz kurz ein; man gibt Ometette, gebackene ober verlorne Eper, frische Bratwurste, ober auch Kalb-Cottes lettes bazu.

# -unt ug di 1912 Neo. 170. Gefüllter Spinat? " Blene impel

Gin Stud gebratenes Ralbfleisch wiegt man mit einem Stud gefcabenen Speck, etwas Beterfilfrant und etlichen Chalotten gang fein, brudt bas Innere von einem halben in Dild burdweichten Mildbrob feft aus und bampft foldes mit ! Pf. Butter, gibt bas gewiegte Fleifch bagu, lagt biefes noch ein wenig mitbampfen, wurzt es alsbann mit Dusfatenbluthe und etwas Galz, und ruhrt die Fulle fo lange fie noch warm ift, mit zwei gan= gen und fo viel noch nothig mit gelben Ehern ab, bie Fulle barf aber nicht au bunne fein; hierauf brubt man rein gewaschene und mit Salg bestreute Spinatblatter in einer Schuffel mit fochenbem Baffer ab, bedt folche gu, und bringt fie nach einer Biertelftunde gum Ablaufen auf ein Gieb, beftreicht inbeffen eine Schnecken = ober glatte Form mit falter Rrebsbutter, legt fie mit ben abgelaufenen Blattern eines bicht an bem anbern bis an ben Rand berauf aus, und ftreicht von ber Rulle Fingerbick auf ben Boben; bat man ausgeloste Rrebsichweife, fo legt man folche bagwifchen, be= bedt biejes mit einer Lage Blatter, ftreicht bann wieber Fulle barauf, be= bectt biefe wieber u. f. f. bie bie Form boll ift, ben Schlug macht eine gin= gerbide Lage Blatter; bann ichlagt man bie über ben Rand ftebenbe Blat= ter binein, ftellt bie Form auf ein Gefdirr mit fochenbem Baffer in einen Bratofen, gibt einen Dedel barauf und focht fie & Stunden, beim Anrich= ten nimmt man bie Blatter bis auf eine bunne Lage weg, fturgt ben Gpinat auf eine beiß gehaltene Platte, garnirt ihn mit ausgelosten Rrebsfdweifen, und gibt eine Rrebs = Sauce barüber.

# Nro. 171. Beiße Rüben auf gewöhnliche Art.

Sie werben geschält und nach Belleben in Burfel ober langlichte Studechen und nachdem fie rein gewaschen find, mit gesalzenem Baffer weich gestocht, alsbann macht man ein Stud Schmalz oder Butter heiß, röftet nach Proportion ber Rüben einen auch zwei Kochlöffelvoll Mehl barin braun, gießt bas Baffer von den Rüben ab, gibt bas geröftete Mehl samme etwas Pleischbrühe hinzu, wurzt sie mit etwas Pfeffer und läßt solches zusammen wohl vertochen. Man fann auch gleich beim Zusegen ber Rüben Sammel oder Schweinesteisch bazu thun und mittochen laffen, bann werben sie aber nicht abgegossen.

#### Nro. 172. Beiße Ruben.

Die Rüben werben geschält, und in länglicht seine Stücken geschnitten, hierauf wird ein Stück Schmalz heiß gemacht, ein Loffelvoll gestoßenner Bucker damit gebräunt, die Rüben aus warmen Wasser gewaschen, bazu gegeben, und zugedeckt bis sie weich sind damit gedämpst, man muß sie aber etlichemale umschütteln, damit sie durchaus eine Gleicheit bekommen alsdann werden sie mit ein klein wenig Wehl bestäubt, wenn dieses gut angezogen hat, etwas Pleischrühe hinzugegossen, und solche an den Rüben kurz eingekocht, man kann auch halb abgekochtes hanmel ber Schweinesssies in die Rüben thun, und es damit aussochen lassen.

# Nro. 173. Bayerifche Ruben.

Man schabt die Ruben rein, schneibet die Größern entzwei, die Rleinern aber werden ganz gelaffen, hierauf macht man in einer Casserolle oder Tiegel ein Stud Schmalz heiß, braunt darin einen auch nach Proportion ber Ruben, zwei Löffelvoll gestoßenen Zuder, gibt die Ruben, welche man zuvor aus warmen Wafer gewaschen hat, darein, glest etwas Kleischbrühe hinzu, und danupft solche weich, röstet alsdann ein wenig Mehl mit einem kleinen Stud Butter gelb, thut dieses zu den Ruben und focht sie bis sie wenig Brühe mehr haben, ein, es kann auch Schweinesleisch damit gesocht ober auch Schweins-Coteletten dazu gegeben werden.

# Nro. 174. Roblraben.

hievon werben bie zarten Blätter abgestreift, und mit etwas Salz und fochenbem Wasser weich abgebrüht, mit kalten Wasser abgeschwänkt, ausgebrückt und klein zerschnitten, die Kohlraben schält man, schneidet solche in Blatten, und kocht sie mit fetter Fleischbrühe weich; hierauf zerläßt man ein Stück Butter, dampst damit das Grüne, bestäubt es mit ein wenig Mehl, läßt solches unter österm Umrühren anziehen, giest alsbann etwas Fleischbrühe hinzu, würzt es mit Muskatenblüthe und kocht es kurz ein; beim Anrichten macht wan einen Kranz von dem Grünen auf die Platte, hebt die Kohlraben mit dem Schaumlöffel aus der Sauce, gibt sie kohlraben auf die Platte mit kleinen Bratwürsten. Wer die Kohlraben auf diese Alatte mit fleinen Bratwürsten. Wer die Kohlraben auf diese Art nicht liebt, kann sie, wenn sie weich sind, sammt der Brühe an das Grüne, nachdem es gedämpst und mit Wehl bestäubt ift, thun, auch kann statt Muskatblüthe ein wenig Pfesser, und wenn man Braten=Sauce hat, ein paar Lösselvoll daran gegeben werben.

# Nro. 175. Gefüllte Roblraben.

Man nimmt hiezu ganz junge, zarte Rohlraben, schneibet oben einen Deckel, an bem bas herz noch fein muß, ab, auch am Boben schneibet man fle gleich, und kocht fie mit Fleischbrüte bis zur halfte weich, höhlt fie alsebann über bie halfte aus, sest fie in eine Cafferolle, gibt Schu (Jus) hinzu, und kocht fie bamit weich, bann werben fle behutsam auf eine Platte herausgenommen, mit bem Salpicon Nro. 94. vollgefüllt, ber Deckel barauf und etwas Schu (Jus) barunter gegeben, und sogleich servirt.

# Nro. 176. Sopfen zu fochen.

Die zarten Keime von Sopfen übertocht man ein ober zweimal mit gefalzenem Wasser, bringt sie alsbann zum Ablaufen auf ein Sieb; hierauf
bampft man mit einem Stud Butter etwas Betersilfraut, bestäubt bieses
mit ein wenig Mehl, gibt, wenn solches angezogen hat, ben Hopfen barein, wurzt ihn mit Mukatenbluthe, giest ein wenig Bleischbrühe hinzu unb
kocht ihn furz ein. Man kann auch über ben hopfen, wenn solcher mit
alzwasser weich gekocht und abgelausen ift, die Sauce, wie bei ben Spargeln Nro. 128. angezeigt ift, barüber geben.

#### Nra. 177. Latuden zu fochem

Man pust die grünen Blatter sammt ben Rippen babon, wascht ben Latuden rein, verwällt ihn mit gesalzenem Wasser, gießt ihn alsbann zum - Ablausen auf ein Sieh, und brückt ihn, nachdem er zuvor mit kaltem Wasser abgeschwänkt worden ift, gut aus, hierauf zerläßt man ein Stück Butter, läßt nur ein wenig Mehl damit anziehen, gibt den Latuden, den man zuvor tinigemal durchschnitten hat, dazu, dämpft ihn damit noch ein wenig, gleßt Scha (Jus) oder gute Flesschücken beinzu, und tocht solchen gang kurz ein.

# Nro, 178. Sauerampf zu fochen.

Hiezu ist ber runbblätterige ber geeignetste, er wird, nachdem er verlesen (geklaubt) ist, gewaschen, in einer Schuffel mit etwas Salz bestreut, mit kochendem Wasser übergossen, und nachdem solches ein wenig abgestanden hat, mit kaltem Wasser abgeschwänkt, ausgedrückt, und einigemal durchschnitten, hierauf zerläßt man ein Stück Butter, läßt 1 auch 2 Messersteit werd kerlog wahl damit anziehen, gibt den Sauerampf hinzu, dänuft ihn eine Beitlang, gießt etwas Schü (Jus) oder Kleischbrühe daran, und kocht ihn wie alle grune Gemuse ganz kurz ein. Man kann statt der Fleischbrühe auch sauren Rahm dazu nehmen, den Sauerampf mit etwas Muskaten würzen, und Lammis-Soteletten oder auch versorne Eyer darauf geben.

# Nro. 179. Laubfrofche ju fochen.

So viel man bavon zu machen gebenkt, brühet man Mangoldblatter in einer Schuffel mit gesalzenem Waffer ab, und bringt solche, nachdem ste ein wenig abgestanden sind, zum Ablausen auf ein Sieb, hierauf verfertigt man die Fülle wie bei dem Spinat Nro. 170., macht diese jedoch ein wenig fester; alsbann breitet man die abgelaufenen Blätter aus, gibt auf jedes einen kleinen Löffelvoll von angezeigter Fülle, schlägt das leere pom Blatt darüber, und formirt kleine runde Augeln davon, dann versertigt man eine gute Butter-Sauce, legt, wenn diese in vollem kochen ift, die Laubstösiche darein, und koch sie danit ferig, zieht slopft) beim Antichten die Sauce mit ein paar Chergelb ab, und gibt sie darüber.

# Nro. 180. Truffeln als Gemufe.

Die Truffeln werden aus kaltem Wasser mit einer Burste wohl gereinigt, alsdann geschält, hierauf zerläßt man ein Stud Butter in einer Casserolle, legt die Truffeln sammt einer Zwiebel und etwas Salz darein, und dampft sie wohl zugedeckt langsam, giest aber von Zeit zu Zeit etwas rothen Wein bazu, damit sie eine kleine Sauce bekommen, wenn sie fertig sind, bricht man eine Serviette, legt die Truffeln auf ein Sieb zum Ablaufen, schlägt sie alsdann in die Serviette ein, passirt die Sauce durch, und gibt sie besonders dazu.

# Nra. 181. Römischer Rohl ober Mangold.

Diefer wird wie ber Spinat in Salzwasser gebrüht, mit kaltem Baffer abgeschmantt, gewiegt, und in einem Stud Butter gebampft, mit Mehl

bestäubt, und wenn folches angezogen hat, mit Bleichbrufe aufgefallt, mit ein wenig Pfeffer und Rummel gewurzt, und furz wie der Spinat eingekocht.

# Nro. 182. Die breiten Stiele von Mangold gu fochen.

Diese werben abgezogen, in fleine Stude zerschnitten, und in Salgwasier verwällt, hierauf zerläßt man ein Stud Butter in einer Casserolle,
bämpft damit einen Löffelvoll Petersiftraut, und eine Sandvoll verwällter
und zerschnittener Worgeln, bestäubt diese mit ein wenig Mehl, läßt solches
anziehen ohne gelb zu werben, gießt Schu (Jus) ober Pleischberühe bazu,
würzt die Sauce mit Mustaten, und legt, wenn sie einigemal ausgekocht
hat, die abgelausene Sitele darein, tocht sie, bis die Sauce daran furz ift,
und schaft sie mit ein wenig Zitronensaft.

#### Nro. 183. Brotoli ober Rofentobl.

Man focht ihn wie ben Karfiol im Salzwaffer weich, und legt ihn zum Ablaufen auf ein Sieb, macht eine gute Butter-Sauce mit Beterfil, legt ben abgelaufenen Rohl barein, wurzt ihn mit Mustaten, und gibt ihn mit gebackenen huhnern, Tauben ober Briefen zu Tifch.

# Nro. 184. Weiße oder gedorrte Bohnen.

Man seht fie mit lauwarmen Baffer und eiwas Salz an das Feuer, focht fie, nachdem man fie einigemal durcheinander gerüttelt hat, welch, und gießt fie nach diesem in ein Seiher oder Sieb zum Ablaufen, hierauf zer- laßt man ein Stud Butter, bampft damit eine sein geschnittene Zwiebel und etwas Betersilfraut, thut die Bohnen sammt etwas Pfeffer dazu, gießt ein wenig Fleischrühe daran, und kocht sie damit dis zum Anrichten furz ein, man kann auch halb abgesottenes, geräuchertes Fleisch damit auskochen laffen.

# Nro. 185. Lauch ober Bori.

Der Lauch wird, fo lange er noch jung und grun ift, gereinigt, in Fingerglied lange Studden gerschnitten, und in einem Stud Butter weich gebampft, alsbann mit ein wenig Mehl bestäubt, wenn folches angezogen hat, etwas Fleischbrühe, nebst ein paar Loffelvoll Cffig baju gegoffen, mit ein wenig Mustaten gewurzt und furz eingekocht.

# Nro. 186. Carby mit Schinfen.

Man putt von einigen Stauben Carby die grunen Stengel weg, schneibet die weißen in halbsingerlange Stude, kocht diese eine Biertelstunde mit gesalzenem Wasser, und legt sie, nachdem fle abgegossen find, wieder in warmes Wasser, und reibt ben Carby mit Salz bis die haut davon abgeht, hierauf belegt man eine Casserdle mit klein geschnittenem Schinken, legt auf diesen ben Carby, schabt ein Studchen Speck sein, wiegt ihn mit einigen Chalotten und etwas Petersilkraut, gibt diese darauf, giest Schu (Jus) oder Pleischbrühe dazu, und kocht damit den Carby weich, richtet dann folden auf eine Platte sammt dem Schinken an, passit die Sauce durch ein Sieb darasiber, bestreut ihn oben stark mit Parmesanka, und gibt ihn sogleich zu Tisch.

# Berichiebene Auflagen zu Gemufen.

# Nro. 187. Gebackene Buhner.

Wenn bie Suhner gut gereinigt find, schneibet man solche in vier ober mehrere Theile, alsbann gerläßt man in einer Casserolle ein Stud Butter, bestreut bie Buhner mit etwas Salz und Mustatenbluthe, und läßt sie einige Minuten wohl zugebedt bamit bampfen, hierauf gerklopft man Eper, mit ein wenig sußem Rahm und etwas Salz, wendet die Buhner barin um, bestreut fie mit geriebenem Brob, und badt sie schnell aus heißem Schmalz.

# Nro. 188. Buhner farcirt (gefüllt.)

Siezu nimmt man die hintern Biertel, schneibet ben Kuß halbsingerlang unter bem Anie ab, und täßt ober bem Anie vom Schenkelbein eben so viel stehen, löst bas übrige Bein aus, und nimmt bas Fleisch ohne bie Saut zu verlegen heraus, wiegt solches mit einem Sudchen geschabenen Speck, etwas Bitronenschaale und Petersilfraut fein, weicht bas Innere von einem halben Milchbrob in sußem Nahm, brudt bieses, wenn es burchweicht hat, fest aus, gibt es sammt bem gewiegten Fleisch, etwas Salz, Muskaten und einem Stud frischen Butter in einem Morfer, und ftoft es mit 2 bis 3 Epergelb gut ab, alsbann fullt man die Büglein ober Saut bamit ein, naht solche zu, gibt ihnen so viel wie möglich bie alte Form wieder, bratet sie in einer Cassevolle mit Butter gelb, und gibt sie mit Beterstle garnirt zu Tisch.

# Nro. 189. Ralbe-Briefen im Neb.

Man schneibet zwei paar verwallte Briefen in kleine Wurfel, zerklopft 3—4 Eher mit ein paar Löffelvoll füßen Rahm, etwas Salz und einem Löffelvoll Schnittling, läßt biefes mit einem Stück Butter auf Rohlen unter stetem Umrühren zusammengehen, aber ja nicht hart werben, gibt alsbann die Briefen bazu, wurzt sie mit Muskaten, und rührt bas Ganze mit Eher burcheinander; hierauf breitet man ein gut ausgewässertes Ralbsneh aus, gibt die Masse barauf, und rollt es länglicht wie eine Burft zusammen, steet das Neh mit kleinen Hölzchen, daß nichts heraus kann, gut zusammen, und bratet die Wurft in einer Cassevolle mit Butter gelb.

#### Nro. 190. Andouilles von Ralbe-Befros.

Man mascht ein frisches und settes Kalbs : Gefroß mit Salz aus mehreren Wassern, focht es mit Salzwasser halb weich, und sucht nach biesem alle Drusen sorgfältig heraus; hierauf schneibet man das Gefroß in kleine Stückhen, vermischt es mit etwas fein gewiegten Chalotten, Betersilkraut, und ein paar Blätter Bassilicum, gibt etwas Salz und Pfesser dazu, und füllt folches in einen setten, weiten und sehr rein geputen Schweinsdarm ein, unterbindet beide Ende, doch nicht zu fest; legt alsbann die Andouillen in eine gute Braise, und kocht sie langsam bis sie fertig sind, zieht sie, wenn sie abgesaufen sind, durch zerlassen Butter, und bratet sie auf dem Rost gelb.

# Nro. 191. Andouilles von Ralbfleifd.

Ein Pfund ausgeschabenes Kalbsteisch wird mit & Pf. Nierenfett, einigen Calotten, etwas Basilitum und Bitronenichaalen fein gewiegt, alsbann mit Sals, Mustaten und 5 bis 6 Epergelb im Mörfer gut abgestoffen; hierauf schneibet man von einem gut ausgewässerten Ney vierectigte Stücke ab, gibt etwas von der Farçe darauf, rollt diese wie eine Wurft auf, besteligt die Ende mit kleinen Gölzchen, legt die Andouillen in eine Braise und bocht sie eine Wiertelftunde, wenn sie fertig und abgelausen sind, zieht man sie durch zerlassene Butter, bestreut sie mit geriebenem Brod und grils-lirt (bratet) sie auf dem Rost gelb.

#### Nro. 192. Andouilles von Ralbe : Gefros auf andere Art.

Man wafcht ein frifches und fettes Kalbs-Gefros mit Salz aus mehreren Bassern, focht es mit Salzwasser halb weich, und sucht nach biesem alle Drusen sorgsättig heraus; hierauf schneibet man bas Gefros in kleine Stüdchen, bermischt es mit etwas sein gewiegten Chalotten, Betersilkraut, und ein paar Blätter Basslikun, gibt etwas Salz und Pfeffer bazu, und füllt solches in einen setten,, weiten und sehr rein geputeten Schweinsbarm ein, unterbindet beide Ende, dicht nicht zu fest, legt albann die Andouillen in eine Casserolle oder Tiegel, gießt gute sette Pleischunge hinzu bis die selbe darüber geht, schneibet eine halbe Bitrone in Blatten, gibt diese sammt einer ganzen geschäten Zwiedel, sammt einigen gereinigten Petersilwurzeln und gelbe Nüben hinzu, und läßt sie langsam sertig kochen, nimmt sie alsbann heraus, bestreicht sie ftarf mit Butter und bratet sie unter sleißigem Bestreichen aus dem Rost gelb.

#### Nro. 193. Ralbe-Cotefettes ober Carminaden.

Man haut von bem Rippenstud bas Rudgrab ab und schneibet bie Cotelettes so, bag an jedem eine Rippe bleibt, schabt bas Fleisch von bem Bein bis zur Salfte ab, klopft folches mit einem Mefferruden wohl, rundet die Cotelettes zierlich, und flutt bas Bein, wenn es zu lang sein sollte ein wenig ab, bestreut sie alsbann mit Salz und etwas Pfesser, und lätt sie so eine Weile auf einander liegen, will man sie auf dem Roft braten, so zieht man sie durch gerlassen Brob, und bratet sie sichenem Brod, und bratet sie schnell. Man kann sie aber auch in einem Tiegel braten, man zerläst Butter, bestreut die Coteletten, ohne sie vorher durch Butter zu ziehen mit geriebenem Brod, und bratet sie barin auf beiben Seiten gelb.

#### Nro. 194. Ralbe-Cotelettes gebacken.

Diefe werben wie die borhergehenden breffirt, alsbann werben ein paar Eper mit etwas Rahm, Schnittling und Salz verklopft, die Cotelettes barin umgewendet, mit geriebenem Brod bestreut, und aus heißem Schmalz gebacken.

#### Nro. 195. Ralbe-Cotelettes in Papier.

Dan fchneibet nach ber Große ber Cotelettes weißes Papier ins Biered, und bestreicht biefes mit gerlaffener Butter, hierauf vermischt man eine

handvoll gerieben weiß Brod mit etwas Salz, Pfeffer und einem Löffelvoll geschnittenem Schnittling ober fein gewiegtem Beterstlfraut, zieht alsbann die Cotelettes, die wie Nro. 193. angewiesen ift, dreffirt sind, durch
zerlassene Butter, bestreut sie mit dem gemischten Brod, schlägt sie in das
bestrichene Papier, so daß bas Beinchen heraussieht, zierlich ein, verwatte
die Ende, damit solches nicht auseinander gehen kann, gut, und bratet sie
langsam auf einem Rost, wenn das Papier ziemlich gelb ift, sind sie sertig;
sie werden sammt diesem ausgetragen und mit grüner Betersil garnirt.

#### Nro. 196. Cotelettes auf frangofische Art.

Man breffirt die Cotelettes wie Aro. 180., hierauf wiegt man ein Studchen Schinken mit ein paar Chalotten und etwas Beterfil fein, dampft ein
wenig eingeweicht und wieder ausgedrücktes Milchbrod mit einem Studchen
Butter, gibt solches zu bem gewiegten Schinken, und rührt es alsbann mit
einem ganzen und bem Gelben von 2 Eyern ab, bestreicht nach der Größe
ber Cotelettes ins Biered geschnittenes Bapier mit Butter, streicht auf dieses ein wenig von der Fülle, legt das Cotelette daraus, überstreicht es obewieder mit Fülle, schlägt bas Papier so, daß Beinchen heraussieht, sest
zusammen, verwahrt die Ende gut, bratet die Cotelettes langsam auf einem
Rost, und gibt sie sammt dem Papier mit Beterfil garnirt zu Tische.

#### - Nro. 197. Lamine. Cotelettes glacirt.

Man muß biefe nicht zu bunne machen, sondern zu einem Cotelette immer 2 Rippen nehmen, ein Bein aber bavon thun, sie werden wie schon gemelbet, breffirt, mit fein geschnittenem Speck gespickt, und in einer Braise fertig gemacht, hierauf zerläßt man ein Stuckhen Glace Nro. 1, wendet die Cotelettes barin um, und gibt sie zu Tisch. Man kann sie auch wie die Kalbe-Cotelettes Nro. 195. in bestrichenes Papier einschlagen, und auf dem Rost braten.

# Nro. 198. Sammele-Cotelettes.

Da blefe harter und etwas gabe find, fo werben fie auch ftarter ale bie Ralbe-Cotelettes geflopft, burch zergangene Butter gezogen und mit geriesbenem Brod, welches mit Salz und Pieffer vermischt ift, bestreut, und auf bem Roft, ober in einer Cafferolle, gebraten.

#### Nro. 199. Gebackenes Ralbfleifch.

Man schneibet von einem Schlegel (Keule) langlicht bunne Studden ab, flopft fie gut burch, vermischt alebann etwas Dehl mit ein wenig gertebenem weißen Brod, Salz und Bfeffer, wendet das Fleifch darin um, und badt folches, damit es faftig bleibt, schnell aus heißem Schmalz gelb.

#### Nro. 200. Gebactenes Ralbs Befros.

Dan mafcht bas Gefros, wie schon angezeigt ift, rein, flebet es in gelalgenem Waffer weich, schneibet bie Drufen heraus, bas Gefros aber in Heine runde Stude, hierauf macht man von 2 Löffelvoll Dehl, Salz, 4 Eher, Schnittling und eiwas Milch einen bunnen Teig, wendet bas Gefros barin um, und badt es aus beißem Schmalz fonell und gelb, man tann auch bas Gefros blos in gerflopften Epern umwenden, baffelbe mit geriebenem Brob bestreuen, und so ausbaden.

#### Nro. 201. Ralbefüße gu baden.

Die Fuße werben weich gefocht, in beliebige Stude gemacht, und bie Beiner bavon gethan, alebann brubet man 2 Rochlöffelvoll feines Mehl und etwas Salz mit tochenber Milch ab, verdunnt ben Teig mit 4 Epern, wenbet bie fuße barin um, und badt fie aus heißem Schmalz gelb.

#### Nro. 202. Ralbefüße ju bacten auf andere Art.

Rachbem bie Bufe so welch gefocht find, bag tie Beine heraus fallen, werben fie in beliebige Stude gemacht, sodann verflopft man nach Proportion ber Bufe, Cher mit ein wenig fugem Rahm, gibt fein geschnittenen Schnittlauch nebst etwas Salz hinzu, wendet die Rufe darin um, beftreut sie did mit geriebenem weißem Brob, und badt fie schnell aus beis sem Schmalz.

## Nro. 203. Ralbsohren gu bacten.

Die Ohren werben gang rein gepuht und in gesalzenem Wasser, wozu etwas Effig, eine Zwiebel, einige Wurzeln und ein Lorbeerblatt kommt, weich gekocht, albbann zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, nun schneide man das Ohr vom dunnen gegen das dide Theil in feine Streisen, boch sah selbiges nicht zerfallen kann, bestreut sie mit Mehl, wornuter etwas Salz gemischt wird, und badt sie schnell aus heißem Schmalz gelb, wenn die Ohren sertig sind, wirft man eine kleine handvoll Peterfistkaufigen in das heiße Schmalz, nimmt sie schnell mit bem Schaumlöffel wieder hetaus und bestreut damit die gebackenen Ohren.

# Nro. 204. Ralbeleber ju baden.

Man mafcht und hautelt die Leber rein ab, schneibet fie in Mefferruden bide Studchen, vermischt schwarzes geriebenes Brod ober auch geriebenes weißes Brod mit etwas Pfeffer und Salz, wendet die Leber barin um und bact fie in einer Omeletpfanne mit heißer Butter auf beiben Seiten gelb.

# Nro. 205. Gansleber ju baden.

Diefe wird wie die Ralbsteber geschnitten, geriebenes weißes Brob mit Salz, Pfeffer und etwas Nelken vermischt, die Leber bamit bestreut und wie die Borberige schnell gebaden; fie eignet fich vorzüglich zu Sauertraut

#### Nro. 206. Eperwürftlein mit Schinten.

Man zertlopft 4 Gyer mit etwas Salz, Schnittling und 3 Efloffelvoll subem Rahm, läßt foldes mit einem Stück gerlassener Butter auf Kohlen unter stetem Umrühren zusammen geben, jedoch nicht hart werden und stellt es alsbann zum Erkalten bei Seite; hierauf rührt man eine handvoll gewiegten Schinken, ein paar Löffelvoll Semmelmehl und 2—3 ganze Cher dazu, macht von der Masse länglichte Würstlein, bestreicht sie mit Eyerklar, wendet sie in geriebenem Brod um, und badt fie schnell aus heißem Schmalz.

#### Nro. 207. Grillirter Braten ju Gemufe.

Bon Rehs, Kalb = ober Schweinebraten werben bunne Studchen abgeichnitten, burch zerlaffene Butter gezogen, mit geriebenem Brob, worunter
etwas Salz und Pfeffer gemischt ift, bestreut, und schnell auf einem Rost
gelb gebraten, man kann bas Fieisch, auch ohne burch bie Butter zu ziehen
mit Brob bestreuen und aus heißem Schmalz backen.

#### -Nro. 208. Rrebewürftlein.

Man reibt von einem Milchrod die Rinde ab, burchweicht bas Innere mit Milch und bampft es, nachdem es wieder fest ausgedrückt ist, mit \ Pf.
Krebsbutter ab, von 40—50 ausgelösten kleinen Krebsen wiegt man die Schweise mit 2—3 verwällten Kalbsbriesen, etwas Betersilkraut und ein paar Chalotten fein, vermischt dieses mit dem gedämpsten Brode, gibt Salz und Muskaten dazu, und rührt solches mit dem Gelben von 5 bis 6 Eyer ab; hierauf bereitet man sich rein geputte Bramwurstdarme füllt diese mittels einer Burstiprize mit genannter Masse, unterbindet die Würstlein, so groß oder klein als man sie will, und verwällt sie alsdann in süßer Milch, wenn sie fertig und abgelausen sind, bestreicht man weißes Papier mit Krebsbutter, frünmt solches am Rand ringsherum auf, danit die Butter nicht ablausen fann, legt dann die Würstlein darauf und bratet sie auf einem Rost gelb. Diese Würstlein können auch nach dem Verwällen aus Suppen gegeben werden.

#### Nro. 109. Gefüllte Ralbsmilge.

Man burchbricht bas Milz am bicken Theil, wendet es um, und schabt behutsam bas Innere heraus, wiegt bas Ausgeschabene mit einer Zwiebel und einem Stückhen Speck sein, gibt etwas Salz und Mustaten bazu und rührt alles zusammen mit bem Gelben von 2 Epern ab, füllt alsbann bas Milz damit ein, nahet die Deffnung zu, und bratet es, nachdem man es zuvor eine Viertelstunde in Fleischbrühe abgekocht hat, auf beiben Seiten in Butter gelb.

#### . Nro. 210. Ralbseuter mit Rrebsfülle.

Man weicht ein halbes abgeriebenes Milchbrod in füßem Rahm, brudt es fest aus, und dampft es mit einem Stücken Krebsbutter, wiegt 15 bis 20 ausgelöste Krebsschweife mit etwas Petersil sein, gibt bieses nebst Salz und Mustaten an das Brod und rührt solches mit dem Gelben von 2—3 Epern ab, hierauf durchbricht man die Euter behutiam, damit sie kein Lock bekommen, füllt sie mit dem Gemelbeten ein, naht die Deffinung zu, und verwällt sie in kochender Fleischbrübe, zerläst alsdann in einer Casserolle ein Stück Krebsbutter, bratet sie darin gelb und gibt sie zu Andivien, Karzsiol oder Schwarzwurzeln.

#### Nro. 211. Grune Burftlein.

Man ftogt 2-3 Sanbevoll rein gewaschenen Spinat in einem Morfer, preßt ben Saft burch ein Tuch, und ftellt solchen in einer meffingnen Pfanne auf heiße Afche, bis er fich zu einem biden Satz gesammelt hat, bieses gießt man wieder auf ein reines Tuch, prest das Flüssige dabon und behält das, was im Tuch zurück bleibt, zum Gebrauch auf; hierauf drückt man ein halbes, abgeriedenes, in Wilch durchweichtes Milchbrod aus, dänupft solches mit einem Stück Butter ab, schneldet 2—3 verwällte Briesen gang klein, vermischt diese mit dem Brod und obigem Grünen, würzt solches mit Salz und Muskaten, und rührt es mit dem Gelben von 3—4 Evern ab, sillt alsdann die Wasse in rein geputzte Bratwurstdarne, unterbindet die Würstlein mit einem Faden, verwällt sie in Wilch und bratet sie wie die Kredswürstlein auf bestrichenem Papier auf dem Rost gelb, sie können auch wie jene in Suppen gegeben werden.

#### Nro. 212. Gebacfene Rrebie.

Man fiebet große Rrebfe, fo viel man nothig gu haben glaubt, mit gefalgenem Baffer, lost die Schalen von ben Schweifen und Korper ab, und
schneibet Buge und die Seitenhaare weg, hierauf macht man von 2 Rochlöffelvoll Mehl, 4 Cher, Milch und etwas Salz einen bunnen Teig, gibt etwas
Schnittling baran, zieht die Krebfe durch und backt fie aus heißem Schmalz.

#### Nro. 213. Gebactenes Birn.

Das hirn wird, nachbem es rein gewaschen und gehautelt ift, in Fleischbrube ein wenig verwällt, und nach biefem zum Ablausen auf ein Sieb gelegt; hierauf werden 2 Löffelvoll feines Mehl mit warmem Bein abgeruhrt, 1 Löffelvoll gutes Brovencer-Del nebst Salz bazu gegeben und ber Teig mit Eperklar so viel nöthig verdunnt, wenn bas hirn abgelausen ift, wird solches zu kleinen Studchen gemacht, in dem Teig umgewendet, und aus heißem Schmalz gebacken.

# Nro. 214. Schnitten von Birn.

Bier Loth Butter werben mit einem gut gereinigten hirn und bem Gelsben von 3 Epern leicht abgerührt, hernach ein wenig fein gewiegtes Beterfilfraut, Salz, Mustaten und ein paar Loffelvoll geriebenes Milchbrod barein gerührt, von 2 Cyerflar schlägt man alsbann einen Schnee, mischt biefen unter bas Gerührte, ichneibet von Milchbrod bunne runde Schneiten, überftreicht sie halb fingerbick mit Genanntem, legt bie bestrichene Seite in heißes Schmalz ein und bacht sie gelb.

## Nro. 215. Burftlein von Suhner oder Rapaunenfleifch.

Bon einem halb ausgebratenen Kapaunen ober 2 Suhnern schneibet man bie Bruft heraus, zieht die haut bavon und wiegt bas Fleisch mit ! Bf. Marf gröblich; hieraus ichneibet man ein abgeriebenes Milchbrod zu feinen Schnitten, gi. fit Rahm hinzu, und tocht solches zu einer bicken Creme, gibt biese sammt ein paar fein gewiegten Chalotten, etwas Petersilfraut, Salz und Muskaten an bas gewiegte Fleich und rührt es mit bem Gelben von 4-5 Eyern ab, füllt alebann bie Maffe mittest einer Burftfprige in reine Burftdarme, unterbindet mit einem Faden kleine Würftlein, verwallt biese mit Mich und bratet sie, nachdem sie abgelausen sind, wie dieses bei ben

grunen Burftlein Dro. 211. angezeigt ift, fie tonnen auch wie Jene auf Suppen gegeben werben.

#### Nro. 216. Omelette.

Sechs bis acht Eher gerklopft man mit einer halben Taffe Rahm, Salg und etwas Schnittling, macht alebann in einer breiten Pfanne Butter heiß, badt bunne Ruchen, ungefähr eines Mefferruden bid, badt fie aber nur auf einer Seite gelb, und rollt fie alebann fo, bag bie ungebadene Seite bineintommt, auf; fie konnen zu allen grunen Gemufen gegeben werben.

#### Nro. 217. Gefüllte Omelette

Bon einem Rochlöffelvoll feinem Mehl, 6 Gyer, Salz, etwas Schnittling und Milch, macht man einen bunnen Teig, backt bavon ganz bunne
Ruchen, jedoch nur auf einer Seite gelb, läßt aber von bem Teig ein wenig zuruc, macht alsbann von einem Stücken Kalbebraten, ein Stücken
Spect, einigen Chalotten und etwas Veterfil, alles fein gewiegt, eine Kulch, bampft biefe mit einem Stücken Butter, und rührt sie mit ein paar Eyergelb ab, überstreicht die Ruchen auf der gebackenen Seite damit, rollt sie
auf und schneidet sie in 2 singerbreite Stücke, wendet diese in dem zurückbehaltenen Teig um, und bacht sie aus heißem Schmalz. Sie werden wie
die Borhergehenden auf grunen Gemusen gegeben.

#### Nro. 218. Gebadene Frofche.

Die Schenkel von den Froichen werden geputzt, geschränkt und rein gewaschen, dann zum Ablaufen auf ein Sieb gebracht; hierauf salzt man sie, und läßt sie eine Biertelstunde liegen, trocknet sie nachdem mit einem reinen Auch ab, wendet sie zuerst in zerklopsten Eyern, alsbann in geriebenem Brod um, und badt sie aus heißem Schmalz schnell. Man kann die Frosche auch in solchem Teig, wie bei den Kalbsfüßen Nro. 201. angezeigt ift, umwenden, und auch aus heißem Schmalz backen.

# Nro. 219. Gespictte Ralbe-Briefen.

Man verwällt die Briefen ein wenig, reinigt fie von der haut, spidt fie mit gang fein geschnittenem Speck zierlich, tocht sie alsbann in einer Braice, und legt sie nach diesem zum Ablausen auf ein Sieb, hierauf zersläft man ein Stuck Butter, bratet die Briefen auf allen Seiten gelb, und ftellt sie zu grunen Gemusen auf. Die Briefen konnen statt in einer Braise blos in guter Fielschrühe abgekocht und bann in Butter gelb gebraten werben.

#### Nro. 220. Gebackenes Brod.

Man schnelbet Milch= ober anderes murbes Brod in zierliche Studden, zerklopft 3—4 Eper mit einer Tasse sußem Rahm, Salz und Schnittling, gießt dieses über bas Brod und backt solches, wenn es ganz burchweicht ift, aus heißem Schmalz. Es können bamit alle Gemuse garnirt werben.

# Nro. 221. Butterteig ju Torten und Pafteten

Man nimmt auf ein Bactbrett ein Bf. feines Wehl, macht in bie Mitte beffelben ein Loch, schlägt bas Gelbe von 3 Evern bazu, fchneibet bon einem

Pf. Butter eines Eh groß ab, gibt folche klein zerftückelt nebst etwas Salz bazu, und macht mit guten fauren Rahm ben Teig an, er muß nicht zu weich, aber auch nicht zu fest, sondern so sein, daß man ihn, ohne daß solcher am Brett und handen hangen bleibt, ohne Mehl barunter zu stäuben, arbeiten kann; wenn ber Teig recht gut gearbeitet, und ganz glatt und glänzend ist, läßt man ihn, mit einem Tuch bebeckt, eine halbe Stunde ruben, indessen arbeitet man die Butter in frischem Wasser, die setunde ruben, indessen arbeitet man die Butter in frischem Wasser, die setunde zuch ist aus, trocknet sie zwischen reinen Tüchern gut ab und bestäubt sie mit ein wenig Mehl, wargelt bann ben Teig ein wenig aus, legt die Butter baraus, schlägt ihn von allen Seiten ein und wargelt ihn bas erstemal ganz dunn und gleich aus, schlägt ihn alsbann wie eine Serviette zusammen, wargelt ihn wieder aus nur nicht so dun wie das erstemal, wiederholt bieses noch einmal, und stellt ihn alsbann, bis er gebraucht wird, an einen kühlen Ort.

Um guten Butterteig zu bekommen muß man vorzüglich barauf feben, baß bas Dehl ganz fein und trocken fei, auch die Butter muß gabe, nicht zu hart auch nicht zu weich fein, benn in beiden Fällen wurde fie fich während bem auswargeln burch ben Teig bruden und biefer baburch ganz untauglich werben.

#### Nro. 222. Butterteig mit Baffer.

hiezu nimmt man ein Pf. Butter und eben so viel Mehl, e mas weuiger als die Salfte von dem Mehl knetet man in die zubor ausgewaschene und getrocknete Butter, das Uebrige macht man mit etwas Salz, dem Gelben von 2 Gyern und etwas Wasser zu einem Teig, arbeitet diesen recht fein und glatt ab; nachdem solder eine halbe Stunde geruht hat wird er ein wenig ausgewallt, in die Mitte die Butter gelegt, der Teig von allen Seiten darüber geschlagen, alsbann ganz bunne ausgewallt; dieses Auswallen wiederholt man noch zweimal, nur nicht so dunne wie das erstemal; dieser, so wie der vorher beschriebene Teig ift zu allen Pasteten und Torten zu verwenden.

#### Nro. 223. Butterteig auf andere Art.

Man nimmt auf bas Backbrett 1 Pf. feines Mehl, bas man zuvor burch ein Sieb laufen läßt, schneibet 1 Pf. ausgewaschene und abgetrocknete Butter bazu, zerklopft bas Gelbe von 4 Evern mit einer Taffe sauren Rahm und etwas Salz, und macht bamit ben Teig so an, baß die Butter nicht sturk verarbeitet wird, und läßt ihn eine halbe Stunde ruhen, hierauf wallt man ben Teig ganz gleich und bunne aus, überschlägt ihn in Form einer Serviette, wiederholt das Auswallen noch zweimal, nur nicht so dunne wie bas erstemal, und berwendet ihn ebenfalls zu Pasteten und auch Torten.

#### Nro. 224. Guger Butterteig gu Torten.

Ein Bjund feinstes gefiebtes Dehl wird mit 4 Loffelvoll gestofenem Buder, 4 Chergelb und gutem Bein zu einem Teig gemacht, berfelbe tuchtig geschaft,- alsbann ausgewallt, 1 Bf. rein gewaschene Butter barein ges fclagen, und mit dem Auswallen, wie foldes Nro. 221. angezeigt ift, verfahren; diefer Butterteig eignet fich zu Torten und fleinen füßen Backereien.

# Nro. 225. Geriebener Teig.

Man nimmt 1 Pf. Mehl, schneibet ½ Pf. Butter bagu, gerklopft 2 Eper mit etwas Salz und Milch, reibt bas Mehl gut mit ber Butter ab, gießt alsbann bie Eper und Milch hinzu, und macht bamit einen festen Teig, wallt solchen, nachbem er gut burchgearbeitet ist, zweimal aus und gebraucht ihn zu kalten Basteten.

# Nro. 226. Aufgesette Pafteten.

Siezu wargelt man ben Teig ftarten Defferruden bid aus, foneibet nach einer Schuffel, fo groß bie Baftete werben foll, ben Boben, legt biefen fogleich auf ein mit Semmelmehl beftreutes Blech, und beftreicht ben Rand nebenherum mit gerflopften Gpern, fcneibet von bem Teig ein zwei fingerbreites Band, und legt folches barauf berum, alebann legt man eine, und wenn bie Baftete groß werben foll, zwei Gerbietten fcmal gemunben fo in ben innern Raum, bag eines ber Enbe in bie Ditte fommt, mallt bann ben Dedel, ber etwas großer als ber Boben fein muß, aus, gibt biefen barüber, und brudt ben Rand rund berum gut an, legt neben berum auf biefen wieber ein 2 fingerbreites Bant, ichneibet bie Baftete außenberum gleich, macht mit bem Deffer fleine Ginschnitte in ben Rand, bamit biefer gadigt wirb, und bestreicht bie gange Paftete mit gerflopften Ghern, ben übrigen Teig und Abfalle margelt man fein aus, fchneibet man nach ber Große eines fleinen Deffert=Tellers ein rundes Blattchen, legt biefes oben auf bie Baftete und ein gang fcmales Band um ben Rand beffelben, ben noch übrigen Teig fcneibet man zu Laubwert aus, verziert bamit bie Baftete, blast folche mit einem Feberfiel, ben man gwifden ben Boben und ben Dedel fledt, auf, brudt bie Deffnung fcnell, bamit bie Luft nicht wieber beraus tann, zu, und badt bie Baftete aus einem frifchen Dfen. Wenn fie fertig ift, wird oben ber fleine Dedel berausgeschnitten, und bie Gerviette bebutfam berausgenommen.

#### Nro. 227. Reispaftete mit Parmefantas.

Man focht & Pfund Reis mit Fleischbrühe weich und ganz dic ein, und läßt ihn alsbann erkalten, indessen rührt man & Pf. Butter mit bem Gelben von 7 Epern leicht, gibt ben abgefühlten Reis, Salz und Muskaten bazu, schlägt bas Weiße ber Eper zu Schnee und rührt biesen ebenfalls darein, mit gutem Butterteig belegt man eine blecherne Form, ber man ben Ming abnehmen kann, gibt die Salfte bes gerührten Reises gleich ausgebreitet barein, schneibet 2 bis 3 paar verwällte Briefen in kleine Würfel, und legt solche barauf, freut singerdid geriebenen Parmesankas barüber, gibt das übrige Gerührte barauf, und badt bann die Pastet in einem guten Ofen schnell. Wenn sie fertig ift, macht man ben Aing von der Form ab, schiebt die Pastete auf eine Platte, schneibet oben eine kleine Oeffnung

hinein, verfertigt eine Beterfli-Sauce nach Rro. 360. gibt ein paar goffelvoll barein, und fervirt bas liebrige beionbers bagu.

#### Nro. 228. Ctodfiich Paftete.

Man macht eine aufgefeste Raftete nach Aro. 226., hierauf fest man guten gemafferten Stockfisch mit kaltem Waffer an bas Veiter, lagt folchen so lange babei fteben, bis bas Waffer einen weißen Schaum bekommt und bringt ihn alsbann zum Ablaufen auf ein Sieb, verliest ihn von haut und Graten rein und verfertigt folgende Sauce:

Bu 1 Pi. Stochfich zerläßt man 4 Loth Butter in einem Tiegel, bampft barin eine fein gerichnittene Zwiebel weich, ohne baß biese jedoch gelb wird; rührt alebann einen kleinen Rochlöffelvoll Mehl bazu und gießt, wenn biefes mit der Butter zu fleigen anfangt, ein Quart guten füßen Rahm bazu, wurzt die Sauce mit Muskaten, und gibt, wenn sie einigemal aufgekocht hat, den abgelausenen Stockfich barein, focht ihn damit einige Minuten, salt ihn dann erft und richtet solchen in die leer gebacene Bastete an; die Sauce an dem Stocksich dari nicht zu dunne sein, und muß sich beswegen mit hinzuglegen bes Rahms darnach gerichtet werben.

#### Nro. 229. Stockfich=Baftete auf andere Art.

Man bermallt und verliest ben Stodfifch, wie foldes vorhergebend gemelbet ift und bringt ibn alebann gum Ablaufen auf ein Gieb; bierauf belegt man eine Blechform, beren Rand man abnehmen fann, mit gutem Mefferrudenbid ausgewalltem Butterteig, gertlopft ein Quart biden fauren Rabm mit & Bf. gerlaffener Butter und etwas Galg, macht auf ben Boben ber Baftete eine Lage von Stodfisch, überftreicht biefen mit ein paar Loffelvoll von genanntem Rahm und Butter, bestreut biefes mit fein gewiegtem Schinfen, und bebedt biefen mit gefottenen und in feine Scheiben gerichnittenen Erbapfeln, überftreicht biefe wieber mit Rahm, gibt eine Lage Stodfifc barauf, bann wieber Schinfen und fahrt abwechselnd fo fort, bis bie Form voll ift, gießt ben allenfalls noch übrigen Rahm barüber, macht ei= nen Dedel von Teig barauf, verglert benfelben mit ausgefchnittenem Laubwert, bestreicht bie Paftete mit gerflopften Ghern und badt fie aus einem auten Dien; wenn ne fertig ift, wird ber Rand weggemacht und bie Baftete auf eine warme Blatte fummt bem Blechboben fervirt. Die angege= bene Portion Rahm und Butter ift auf 1 Bf. Stodfifch berechnet.

# Nro. 230. Paftete mit Ochfenschweif.

Einen auch zwei Ochsenschweife gliedert man ab, mascht folden rein, bestreut ihn mit Salz, worunter etwas Nelken, Muskatnuß sammt ein klein wenig Bieffer gemischt ift, und last ihn zugedeckt eine Zeitlang stehen, hierauf zerläßt man ein Stud Butter in einer Casserolle, gibt ben Schweif sammt einer Zwiebel barein und dampit ihn damit eine Zeitlang, bestäubt ihn alsbann mit einem kleinen Rochlöffelvoll Mehl, last dieses unter öfterem Umrutteln gelb damit werden, gießt einen halben Schoffelboll Schu (Jus) oder Fleischvühe sammt ein Glas rothen Wein dazu, gibt ein paar

Mablein barein und focht bamit ben Schweif bis er weich und bie Sauce baran furz eingefocht ift, fullt ihn bann in eine leer gebadene Paftete, schöpft bie Fette von ber Sauce ab, paffirt biefe burch ein Sieh, gibt ein paar Efloffelvoll babon in bie Paftete, und fervirt bie Uebrige besonders bagu.

#### Nro. 231. Gerührte Baftete mit Bubner.

Dan gerichneibet 2 rein geputte junge Guhner in mehrere fleine Stude, gerläßt alsbann in einer Cafferolle ein Stud Butter, bampft bamit ble Bubner ein wenig, bestreut fie mit einem Loffelvoll fein gewiegten Beterfilfraut und 2 bis 3 Defferspipeboll feinem Debl, ruttelt fie bis bas Debl angezogen bat, einigemal um, gießt ein Glas Wein nebft Rleifcbrube bingu, legt ein paar Blatter Bafilifum barein, wurzt fie mit Dusfaten, focht bie Subner in ber Cauce balb fertig, und legt fie aus berfelben gum Erfalten auf eine Blatte; bierauf rubrt man & Bf. Butter leicht, ichlagt nach und nach 6. Guer, Die man gubor in warmes Baffer gelegt bat, bagu, rubrt aber mit jedem En einen Efloffelvoll feines Dehl barein, gibt etwas Galg baru und berbunnt ben Teig mit einer balben Taffeboll fugen Rabm; nun beftreicht man eine Blechform, ber man ben Rand abnehmen fann, mit Butter, aibt bie Salfte von bem Gerührten barein, legt bas erfaltete Ragout in bie Mitte, gießt ein paar Efloffelvoll von ber Sauce barauf und gibt ben übrigen Teig barüber, ftreicht folden mit einem Deffer gleich und badt bie Baftete in einem guten Dien fcnell; inbeffen paffirt man bie gurudgebliebene Sauce burch ein Sieb, ftellt fie wieber auf Roblen, gibt eine Sanbvoll vermallte Morgeln baran und focht fie noch eine Beitlang. Wenn Die Baftete fertig ift, wird ber Rand bon ber form weggenommen, und bie Sauce mit ein paar Chergelb abgezogen, befonbere bagu gegeben.

#### Nro. 232. Paftete mit Schnepfen.

Man nimmt die Schnepfen, nachdem sie rein gerupft sind, aus, wirst ben sandigen Magen weg, behalt aber bas übrige Eingeweide auf, die Schnepsen schneibet man jede in 4 Theile, bestreut sie ein wenig mit Salz, worunter etwas Nelken und Mustatnuß gemischt ist und dampft solche, ins dem man ein wenig Wein hinzugiest, mit einem Stuck Butter, das Eingeweide wiegt man, wenn es von 3 bis 4 Schnepsen ist, mit einer halben Milz, welche man aus der haut schabt, einem Stucken Bitronenschaale und einigen Chalotten ganz sein, hierauf röstet man einen halben Rochlösselvoll Mehl mit eben so viel Semmelmehl in einem Etücken Butter gelb, gibt das Gewiegte hinzu, rührt solches, wenn es ein wenig angezogen hat, mit einem Glas Wein und etwas Kleischbrühe ab, schöpft dann von den Schnepsen die Kette ab, giest dagegen die Sauce, die wohl die sein muß, darsüber, und kocht sie darin fertig, richtet sie alsdann in eine leer gebackene Bastete an, und gibt die Sauce, ohne sie zu passiren, darein.

Man kann auch die Schnepfen, wenn fle ein wenig im Butter abgebampft find, in eine Cafferolle ober Blechform, welche mit gutem Butterteig belegt ift, einsehen, die Sauce, wie solche angezeigt ift, versertigen, jeboch nicht zu banne machen, und ohne fle weiter kochen zu laffen, barüber glegen, alebann einen Dedel von Teig barauf legen, biefen mit einem ger-Lopften En bestreichen, und bie Baftete eine Stunde lang im Ofen baden laffen.

#### Nro. 233. Warme Baftete von Weldhühnern.

Bon 2 bis 3 gerupften, ausgenommenen und gut gereinigten Felbbubnern wird ber Ropf und bie Galfte ber Flugel abgeschnitten, bie Bruft aber icon gefpict, mit Galg und Gewurg eingerieben, bie Felbhubner icon breffirt, alebann ein paar Stunden in rothen Bein gelegt; bierauf gerläßt man in einer Cafferolle ! Bf. Butter, bampft bamit bie Felbhubner gugebedi langfam, inbem man von Beit zu Beit ben Wein, worin fle gelegen find, bingu gießt, bie Lebern bon ben Gelbhuhnern wiegt man mit einem Studden Gred, etlichen Chalotten, ein paar rein geputte Truffeln und ein paar Subnerlebern fein, roftet einen halben Rochloffelvoll Debl. mit einem Rochlöffelvoll Gemmelmehl in einem Stud Butter gelb, gibt bas Gewiegte bagu und rubrt foldes, nachbem es noch ein wenig angezogen bat, mit einem Glas rothen Bein, und einem Schopfloffelvoll Schu (Jus) ober Bleifchbrube ab, icopit bann bie Fette von ben Felbhuhnern ab, gibt Die Sauce baran, und focht fie bamit fertig, legt bann bie Felbhubner in eine leer gebadene Baftete, gießt ein paar Loffelvoll Sauce baruber unb fervirt bie llebrige besonbere bagu.

## Nro. 234. Ralte Baftete von Felbhühnern.

Bon 6 gerupften und wohl gereinigten Felbhühnern fchneibet man bie Brufte fo groß wie möglich beraus, fpictt folche zierlich, macht jebe in 2 Theile und bestreut fie mit Galg und Gewurg; hierauf gerläßt man & Pf. Butter in einer Cafferolle, gibt bie Brufte fammt einem Glas rothen Wein biegu, bampft fie eine Biertelftunde und ftellt fie bann bei Geite, von gwei Bf. rein ausgeschabenem Ralbfleifch 1 Bf. geschabenem Sped, 6 bis 8 Lo:b aut gereinigten Truffeln, ben Lebern ber Felbhubner und 4 Loth gereinigten Garbellen wiegt man eine feine Farge, ftogt biefe mit bem Belben bon 6 Gyern, Galg und Dustatbilithe in einem Morfer tuchtig ab und rubrt bie Sauce fammt ber Butter, worin bie Felbhubnerbrufte gebampft baben, in bie Farce; nun macht man von 3 Pfund gewohnlichem Debl, 4 Gper, 4 Bf. Butter und beigem Baffer einen gang fteifen feften Teig, arbeitet folden tuchtig burd, und wargelt ibn einen ftarfen Fingerbid aus, ichneibet nach einer Blatte, fo groß bie Baftete werben foll, einen Boben beraus, legt biefen fogleich auf ein mit Butter beftrichenes und mit Papier belegtes Blech, frempt an bem Boben ben Rand einen Fingerbreit in Die Bobe und beftreicht biefen Rand inwendig mit einem gerflopften En, aus bem übrigen Teig fchneibet man einen Rand, ber eine Biertelelle boch ift, fest biefen auf ben Boben innerhalb bes aufgefrempten fcmalen Ranbes, forgt aber bafur, bag beibe Ende wohl übereinander geben, und zwidt beibe Ranbe, bamit Die Baftete eine Festigfeit erhalt, mit bem Ruchengangelchen feft gufammen, alebann belegt man bie Baftete auf bem Boben und am Ranb berauf mit zu Scheiben gefchnittenem Sped, ftreicht fie mit ber Saffte ber Farçe gut aus, belegt bie Brufte mit Truffeln, bie man gubor ein wenig mit Wein verwällt hat, barein, streicht von ber Farçe bazwischen, gibt die Uebrige barauf und bedockt diese wieder mit Speck, macht bann ben Deckel barauf, und schlägt ben in die Gobe stehenden Rand einen Fingerbreit über benselben herein, zwickt den Kand und Teckel mit dem Zängelchen seit zussammen, verziert die Pastete mit aus dem übrigen Teig geschnittenen Laubwerk, macht hie und da mit dem Tängelchen Verzierungen darein, und bestreicht die ganze Bastete mit Evern; in die Mitte des Teckels macht man ein rundes Loch, steckt, damit est nicht zusallen und der Dampf heraus kann, ein ausgerolltes Kartenblatt hinein und backt die Bastete 3 Stunden in einem guten Dien. Wenn sie sertig ist, zieht man die Karte heraus, giest ein paar Estösselvoll guten Arrac hinein, steckt die Deffnung mit etwas zurückehaltenm Teig zu und läst sie erkalten. Man kann auch die Pastete, wenn sie ganz erkaltet ist, mit einer von den später angezeigten Sulzen durch die Desse nung voll füllen und solche alsdann stehen lassen.

# Nro. 235. Ralte Paftete von Ganslebern.

Drei bis vier große fette Bandlebern werben mit & Bf. Butter, einer Sandvoll fein gewiegter Chalotten, Beterfilfraut und einem Glas auten meis fen Wein, nur ein wenig gebampit, alebann bei Geite geftellt und folgenbe Parce verfertigt: man wiegt 1 Pf. rein ausgeschabenes Ralbfleifch, & Bf. ge-Schabenen Spect, eine Bandleber und 4 bis 6 Loth gut gereinigte Truffeln gang fein, ftogt biefes mit Galz, Mustaten, ein flein wenig Bfeffer, 3 bis 4 Epergelb und bas gu Schnee geschlagene Gverflar in einem Morfer gut ab, und rubrt alebann bie Sauce fammt ber Butter, worin bie Lebern gebampft haben, an die Farge. Bierauf berfertigt man ben in vorbergebender Mro, angezeigten Teig, macht babon bie Baftete gang fo wie fie bort angezeigt ift und belegt ober fest fie jo wie Jene mit Specicheiben aus, gibt bie Salfte ber angezeigten Farge barein, legt bie Leber, bie man gubor mit Truffeln, bie in Bein verwällt worben find, burchfpidt bat, barauf, bebedt biefe mit ber übrigen Farce und bann mit gu Scheiben gefchnittenem Sped, macht einen Dectel barauf, vergiert bie Paftete genau, wie folches in vorhergebenber Dro. angezeigt ift, macht auch in die Mitte bes Dedels wie bei Jener eine Deffnung, ftedt eben fo ein aufgerolltes Rartenblatt barein, und badt biefe Baftete 2 bis 3 Stunden in einem guten Dfen. Wenn fie fertig ift, giebt man bas Rollchen aus bem Dedel beraus, gießt auch ein paar Efloffelvoll guten Arrac binein, verwahrt bie Deffnung mit etwas gurudbehaltenem Teig und laßt fie erfalten.

#### Nro. 236. Warme Paftete mit Ganslebern.

Bwei bis brei große und fette Ganslebern legt man eine Stunde lang in fuße Milch und maffert fie nach diesem wieder gut aus, zerläßt alsbann in einer Cafferolle ein Stud Butter, dampft einen Löffelvoll gewiegte Cha-lotten und Peterfilfraut damit, gießt & Quart guten Wein hinzu und legt die Lebern bis fie ein wenig angezogen haben, darein. Bon & Pf. ausgesichabenem Kalbsteisch, & Pf. Speck und 4 Loth Sarbellen wiegt man eine feine Farce, stößt diese mit etwas Salz, einem abgeriebenen, mit Milch

burchweichten und wieder sest ausgedrückten Milchbrod, welches man mit 4 Loth Butter abgedämpst hat, Muskaten, 2 bis 3 Epergelb und dem Saft einer Zitrone ab und rührt die Hälfte der Sauce, worin die Lebern gebämpst haben, darein; hierauf belegt man eine Form, der man den Rand abnehmen kann, mit gutem etwas dicken Butterteig, streicht die Sälste der Farçe auf den Boden derselben, legt die Lebern darauf, glest die noch übrige Sauce worin sie gedämpst haben, darüber, bedeckt sie mit der übrigen Farçe und macht einen Deckel von gemeldetem Teig darauf, berziert diesen mit aus Teig ausgeschnittenem Laubwerk, bestreicht die Vastete mit Cher und backt sie in einem guten Osen 1½ Stunde. Wenn sie fertig ist, wird der Blechrand weggenommen und eine Sarbellen-Sauce dazu serviert. Der Teig zu bieser wie zu jeder Pastete, worein Farçe und ungesochtes Fleisch oder Gestügel gegeben wird, muß immer 2 starke Messervückendist ausgewargelt werden, doch kann man den Deckel etwas dünner machen.

# Nro. 237. Rrebe - Baftete.

Dan flebet 50 icone Rrebfe in gefalgenem Baffer, thut bie ausgelosten Schweife bei Seite, pust bie Galle babon, ftoft bie Schalen in einem Mörfer und bampft fie mit ; Bf. Butter, bis folde icon roth ift, alegt einen Schöpflöffelvoll beiges Baffer barauf, und bebt bie in bie Gobe tommenbe Butter mit einem Loffel in ein Gefdirr worin faltes Baffer ift, ab, wenn Die Butter geftanden und feft ift, nimmt man fie bon bem Waffer ab und trodnet fie mit einem reinen Tuch. Bon einem En, einer Taffe fauren Rabm, etwas Calg und feinem Dehl macht man einen Teig, arbeitet ibn wie ben Butterteig alatt und laft ibn ein wenig ruben, folagt alebann etwas über bie Balfte Butter in ben Teig, und mallt ibn breimal wie einen Butterteig aus, bie übrige Rrebebutter rubrt man mit bem Innern bon einem Mildbrob, welches man in Mild burchweicht und wieber feft ausgebrudt bat und bem Gelben bon 5 bis 6 Epern leicht, folagt bas Weiße bon 3 Eperflar gu Schnee und mifcht ibn barunter. Dun foneibet man 3 bis 4 bermallte Briefen und eine fleine Sanbvoll bermallte Morgeln flein, focht biefes mit ben Rrebsichweifen gu einem furgen Ragout und läßt es Sierauf belegt man eine Form bon ber man ben Rand wegnebmen fann mit bem befdriebenen eines Defferradenbid ausgewällten Telg, rubrt an bas Brob ein wenig Galg und Dusfaten, beftreicht bamit ben Boben, gibt bas erfaltete Ragout barauf und macht auf bie Baftete einen Dedel; belegt biefen mit ausgeschnittenem Teig, beftreicht fie mit Eper und badt bie Baftete in einem guten Dfen. Wenn fie fertig ift, wirb ber Ranb bon ber Form meggenommen und eine Morchel ober Rrebe- Sauce gu ber Baftete ferbirt.

## Nro. 238. Paftete mit Baafen.

Wenn ber Saafe ausgezogen und gereinigt ift, wird er gehautet, gefpidt, alsbann in fleine Studden gerschnitten, mit Salz, etwas Relfen und Pfeffer bestreut und mit einem guten Stud Butter ein wenig abgedampft, nachdem biefes geschehen, legt man ihn auf eine Blatte heraus, ftaubt in bie

gurudgebliebene Butter einen Rochloffelvoll Debl, lagt biefes gelb bamit werben, gießt bann ein Glas rothen Wein und einen Schopfloffelvoll Schu (Jus) ober Fleischbrübe baran, gibt eine 3wiebel und ein paar Scheiben Bitronen bagu, legt ben Saafen wieber in bie fochenbe Sauce, focht ibn bamit noch & Stunde und legt ibn, bamit er erfalte, wieber beraus, inbeffen perfertigt man folgende Farce: man icabt eine halbe Ralbeleber, mit einem Studden Bilbpret ober Saafen rein aus, wiegt biefes mit ! Pf. Sped, 4 Loth Garbellen und einigen Chalotten gang fein, ftoft es mit einem halben in Baffer burdweichten und wieber feft ausgebrudten Dildbrob, Salz, Mustaten und bem Gelben bon 4 bis 5 Ehern ab; hierauf belegt man eine Form ober Cafferolle mit gutem Butterteig, legt auf ben Boben beffelben bunne Scheiben Spect, theilt bie Balite ber Farge barauf aus, legt auf biefe ben Sagien, gibt ein paar Loffelvoll Sauce bazu, auf biefe bie übrige Farce und macht alebann einen Dedel von Teig barüber, beftreicht bie Baftete mit gerklopften Epern und badt fie in einem frifden Dien; wenn fie fertig ift, fturgt man fie, wenn fie in einer Cafferolle gebaden worben ift, auf eine Blatte, ichneibet ben Boben beraus, nimmt ben Gped bavon, legt ben Dedel wieber barauf und gibt bie beiggehaltene und burchpaffirte Sauce befonbers bazu.

# Nro. 239. Bildpret ober Saafen-Baftete auf andere Art.

Man ichneibet von einem Saafen = ober Rebziemer, welcher gut abgebautelt ift, bas Fleisch in fcone Studden ab und fpidt foldes auf beiben Geiten. Sierauf focht man 1 Quart Gfffa mit einer 3wiebel, 4 bis 6 Melten, eben fo viel Bfefferforner, ein paar Scheiben Bitronen, ein paar Blatter Estragon und Bafilifum ab, lagt biefes erfalten und marinirt (beigt) bas gefpidte Bleifch ein paar Stunden bamit, alebann gerlagt man ein Stud Butter, legt bas Bleifch aus ber Marinabe, und bampft es mit ein wenig Salz bestreut & Stunde bamit, bon 1 Df. ausgeschabenem Ralbfleifch, & Df. Sped, Chalotten und etwas Bitronenschalen wiegt man eine feine Farce, ftoft biefe mit bem Innern bon einem balben Mildbrobe, meldes man mit Gleischbrühe burdweicht bat, Galz, Mustaten und bem Gelben bon 3 Epern gut ab, paffirt bie Marinabe burch ein Gieb an bie Farge und rührt biefes gut burcheinander. Mun belegt man eine Cafferolle mit gutem Butterteig, legt auf ben Boben berfelben etwas Gped, auf biefen bie Balfte ber Farce und in bie Mitte bas gebampfte Bleifch fammt ber Butter, worin es gebampft bat, gibt bie übrige Farce barauf, bebefft biefe guerft mit Sped, bann mit einem Dedel bon Teig, beftreicht bie Baftete mit Eper, und badt fie in einem guten Dfen, fturgt fie alebann auf eine Platte und gibt bie Sauce Mr. 350. bagu.

Man kann fich zu biefer Paftete auch bes Teiges Nr. 234 bebienen, bie Baftete wie jene verfertigen, bas Fleisch mit Truffeln burchspiden und wenn folche gebaden und kalt geworben ift, eine von ben fpater angezeigten Sulzen barein geben.

## Nro. 240. Haché (Gehad) Baftete.

Ein Pfund gebratenes Kalbsteisch von Merenbraten ober Schlegel, wiegt man mit & Pf. Speck, einigen Chalotten, etwas Zitronenschalen, Beterstl, & Loth gereinigte Sarbellen und einem Eplösselvoll Kappern ganz sein, dämpst dieses mit & Pf. Butter, bestäubt es mit 3 Messerspigevoll Mehl, und giest, wenn solches angezogen hat, ein halbes Glas Wein nebst dem Sast einer Zitrone dazu, läst das Hache ein wenig damit kochen und stellt es alsdann zum Erfalten bei Seite; nun belegt man eine Blechsonn, der man den Rand abnehmen kann, mit gutem Butterteig, gibt das Hache barein, bevockt es mit einem Deckel von Teig, verziert die Pastete mit aus Teig geschnittenem Laubwerk, bestreicht sie mit zerklopsten Epern und backt sie einem guten Ofen. Wenn sie fertig ift, löst man den Blechrand von der Vorm ab und gibt eine beliebige recente Sauce zu der Pastete.

#### Nro. 241. Macaroni - Baftete.

Ein halb Bf. Macaroni ober hohlnubeln flebet man in gefalzenem Baffer weich und läßt fie nach biefem auf einem Sieb ablaufen, hierauf zerläßt man i Bf. Butter, gibt die Macaroni barein und läßt fie bamit ein wenig bampfen, indessen zerklopft man ein Quart biden fauren Rahm, gibt biefen an die Macaroni, vermischt fie mit i Bf. geriebenem Barmesankas und 2 handevoll sein gewiegten Schinken, etwas Salz und Muskaten. Nun belegt man eine Form mit guten dunn ausgewargelten Butterteig, gibt die Macaroni darein, macht einen Deckel darauf, verzieret diesen mit ausgeschnittenem Teig, bestreicht die Bastete mit Eper und bacht sie in frisser hite.

# Nro. 242. Mal . Baftete.

Man zieht bem Aal die Saut ab, schneibet ben Kopf bavon, das Uebrige in runde Scheiben, bestreut diese mit Salz und Muskaten und durchessellt sie mit Salbai, hierauf zerläßt man in einer Casserolle ein Stück Butter, läßt einen kleinen Rochioffelvoll Mehl damit gelb werden, gießt ein Glas Wein, etwas Schu (Jus) oder Fleischbrühe samnt dem Sast einer Zitrone hinzu, kocht zuerst die Sauce und dann einige Minuten den Aal mit durch und legt diesen alsdann zum Erkalten heraus. Nun helegt man eine Platte von gutem Porzellain mit seinem und dunn ausgewargelten Butterteig, sest den Ala der Ordnung nach darauf, legt au jedes Stückhen eine Scheibe Bitrone, macht einen dunnen Deckel von Teig darüber, berziert diesen nit ausgeschnittenem Teig und bestreicht dann das Sanze mit zerklopsten Eysern, stellt die Platte auf Sand in einen sticken Osen und backt die Passette schnell, indessen karten, passitt sie durch ein haarste, und stellt sie besonders dazu auf.

# Nro. 243. Galm - Baftete.

Der Salm wird zu fleinen Studden geschnitten und eine halbe Stunde ebe er gefocht wird, mit Salz eingesprengt, nun zerläßt man ein Stud Butter, brudt ben Saft einer Bitrone bazu und bampft bamit ben Salm einige Minuten, bierauf schabt man von einem Studden roben Salm bas

Bleisch aus, wiegt biefes mit 4 Loth gereinigten Sarbellen, einigen Chalotten etwas. Zitronenschale und einem Etuck Mark zu einer feinen Farçe,
ftößt diese mit dem Innern von einem halben in Milch durchweichten und
wieder fest ausgedrücken Milchbrod, Salz, Muskatenbluthe und 2 bis 3
Epergelb in einem Mörser gut ab, schlägt das Weise von 2 Cher zu Schnee
und rührt diesen nehst der Sauce, worin der Salm gedämpst hat, an die Farçe. Nun belegt man eine Platte von gutem Borzellain mit sein ausausgewargeltem Butterteig, gibt auf diesen die Hälfte der Farçe. alsbann
den Salm und bann die andere Hälfte der Farçe. macht einen Deckel darauf, verziert diesen mit ausgeschnittenem Teig, bestreicht das Ganze mit
Cher und bakt die Bastete schnell aus einem guten Ofen. Es kann eine
Sarbellen -, Austern - oder sonst beliebige recente Sauce dazu gegeben werden.

# Nro. 244. Paftete mit Suhner und Rarfiol oder Spargeln.

Die Subner werben, nachbem fie rein geputt find, zergliebert und mit einem Stud Butter, etwas gewiegtem Beterfilfraut, Salz und Mustaten ein wenig abgebampft, glebann mit einem fleinen Rochloffelvoll Mehl beftaubt, wenn folches angezogen hat, gießt man etwas beige Fleischbrühe und ben Saft einer Bitrone bingu, lagt bie Subner bamit noch ein wenig foden und ftellt fie gum Erfalten bei Geite, inbeffen vermallt man rein ge= putten Rarfiol nur halb weich in gefalzenem Baffer und bringt biefen gum Ablaufen auf ein Gieb; will man ftatt bem Rarfiol Gpargeln nehmen, fo werben biefe, fo weit fie grun find, Fingerlang abgefchnitten, ebenfalls nur halb weich verwällt und bann gum Ablaufen gebracht; hierauf belegt man eine Blechform, ber man ben Rand abnehmen fann, mit gutem Butterteig, gibt bas erfaltete Ragout barein, legt bagwifchen ben Rarfiol ober bie Cpargeln, gießt bie Balfte ber Sauce barüber, macht einen Dedel barauf, foneibet in biefen fleine Deffnungen, bestreicht bie Paftete mit Gher, und badt fie in einem auten Dfen; in ber gurudgebliebenen Sauce focht man eine Sanbboll bermalte Morgeln, macht bann in bie Baftete, wenn folche aus bem Dien tommt, eine Deffnung, giebt bie Sauce mit ein paar Epergelb ab, und gibt fie barein.

# Nro. 245. Ralte Paftete mit vermischtem Fleisch.

Man schneibet Wildpret und Kalbsteisch, jedes 3 bis 4 Pf. vom Schlegel genommen und rein gehäutet, in Fingerlange und 2 Finger breite dunne Stückhen, klopft diese mit einem Messerlange und legt sie in eine Schüffel, kocht alsdann eine halbe Maaß Essig mit einigen Nelken, eben so viel Pfefferforner, einer Zwiebel, etwas Gstragon und Basslistunblätter, ein paar Scheiben Zitronen und etwas Salz, und gießt diesen durch ein Sieb an das Bleisch, beeft solches zu, läßt es erkalten und legt es nach diesem zum Ablausen auf ein Sieb. Bon 1 Bf. ausgeschabenem Kalbsteisch, eben so viel Wildpret, 1 Pf. Speck, 4 Loth Trüsseln und einigen Chalotten wiegt man eine feine Farze, stößt diese mit Salz, Muskaten und dem Gelben von 6 Epern in einem Mörser gut ab, und rührt die Hälfte von der Marrinade (Beize), worin das Kleisch gelegen hat, dazu; hieraus verfertigt man

bon 2 Bf. Debl, 1 Bf. Butter, 2 Gyer, Salg und Waffer einen feften, fteifen Teig, wällt von ber Galfte einen langen, fleinen fingerbiden Boben, legt biefen auf ein mit Butter bestrichenes und mit Papier belegtes Blech, beftreicht nebenherum ben Rand 2 Fingerbreit mit gerflopften Epern, bebedt bas Unbestrichene bes Bobens mit zu feinen Scheiben gefchnittenem Sped, überftreicht biefe einen ftarten Fingerbid bon beschriebener Farce, belegt biefe mit Bleifch, alebann mit Sped, bann wieber Farce, bann fleifch u. f. f. bis alles gu Ende ift, ben Befchlug macht bie Farce, biefe wird guerft mit . Sped, alebann mit bem Dedel bon Teig, ber etwas bunner ale ber Boben ausgewargelt fein barf, bebedt, nun ichlagt man ben bestrichenen Rand bes Bobens fo weit wie möglich an ben Dedel berauf, gwidt Beibes mit bem Ruchengangelchen gut gusammen, legt noch ein 2 Fingerbreites Band barauf berum, und gwidt auch biefes wieber mit Dedel und Rand gufammen. Mus bem noch übrigen Teig fcneibet man Laubwert, belegt bie Paftete bamit, gibt ihr mit bem Bangelchen fonft noch beliebige Bergierungen, beftreicht bas Bange mit Eper, macht oben in ben Dedel ber Baftete zwei Deffnungen und ftedt, bamit folche nicht zufallen und ber Dampf beraus fann, in jebe ein aufgerolltes Rartenblattchen, ftellt fie bann in einen guten Dien und bact fie 3 gute Stunden. Wenn bie Baftete fertig und aus bem Dfen ift, lagt man fie unverrudt auf bem Blech, bis fie gang ertaltet ift, liegen; man fann fie ohne, ober mit einer Gulg, Die man, wenn fie abgefuhlt ift, burch bie Deffnungen binein gießt, geben.

## · Nro. 246. Paftete mit Berchen in Galmi.

Man rupft die Lerchen, zieht ben Kopf ab, nimmt fie aus, und bestreut sie bon innen und außen mit Salz, alsbann schneibet man die Köpfe, Flügel und Kuße ab, und stößt diese mit ein paar ganzen Lerchen und einigen aus Schmalz gebackenen Schnitten von einem Milchbrod in einem Morfer zu Brei, dampft bieses mit einem Stad Butter, gießt einen Schöpstöffelvoll Schi (Jus) nebst einem Mlas rothen Wein hinzu und kocht solches eine halbe Stunde gut durch; die Lerchen dämpft man nur ein wenig mit Butter, gießt diese bann ab, passtr bas Salmi durch ein haarsteb, schätzt es mit Ritronensaft, gibt es mit Muskaten und etwas Nelken an die Lerchen unt richtet diese, nachdem das Salmi daran kurz eingekocht hat, in eine leer gebackene Vastete an.

# Verschiedene Nagonts von Fleisch, wildem und zahmem Gestügel.

Nro. 247. Wilde Ente mit Baring.

Die Ente wird gerupft, ausgenommen, gut gereinigt, und entweber in fleine Stude zerschnitten, ober auch gang gelassen, mit Gewurz und Salz bestreut, alsbann in einer Cafferolle mit einem Stud Butter gedampft; inbessen wiegt man die Leber ber Ente mit ein paar Chalotten, etwas Bitronenschale und ein wenig geschabenem Speck fein, läßt einen Kochloffelboll Mehl mit einem Studchen Butter gelb werben, gibt bas Gewiegte bazu, rührt foldes mit einem Schöpflöffelvoll Schu (Jua) ober Fleischbrühe, und bem Saft einer halben Zitrone ab, schöpft von der Ente die Butter ab und gibt die Sauge daran; hierauf schneidet man einen gut gereinigten Saring in kleine Wurfel und gibt diesen ebenfalls dazu, kocht damit die Ente bis sie welch ift, und gibt beim Anrichten die Sauce durch ein Sieb passitzt darüber.

Wer es liebt, fann bie Enten auch über Racht in Effig mit Krauter beigen, alles Wildpret vetliert aber burch biefes feinen eigenthumlichen

Wilbgeschmad.

Nro. 248. Bilbe ober jahme Enten auf andere Art.

Nachbem die Ente wie Aro. 234 angezeigt, hergerichtet, gefüllt und breffirt ift, wird diefelbe in eine Cafferolle oder Tiegel gelegt, ein Glas Wein, halb so viel Eftig nebft so viel fetter Fleischbrühe hinzu gethan bis es über die Ente geht. Alsbann schneibet man eine halbe Zitrone in Platten, gibt biese nebft einer gangen Zwiebel, ein paar gereinigte gelbe Rüben sammt Beterfilmurzeln hinzu, bebedt das Geschirr mit einem paffenden Dedel und kocht sie ganz langsam bis sie weich ift. Es kann hiezu eine Kapern- ober Sarbellen-Sauce gegeben werben.

Nro. 249. Wilde oder jahme Ente mit Farce.

Die Ente wird bebutfam, bamit fie fein Loch befommt, gerupft, ausgenommen und mobl gereinigt, Sale, Ropf und Fuge abgefchnitten, bie Saut am Ruden in ber Mitte ber Lange nach aufgeschnitten, Die Schenkel und Flügel aus ben Belenten, fo bag fie an ber Baut bleiben, ber Rorper aber alebann bom Rleifch abgelost und berausgenommen; bierauf wiegt man bie Leber, ein Studden ausgeschabenes Ralbfleifch, eben fo viel Sped, 3 bis 4 gereinigte Garbellen, einige Chalotten und ein paar Blattchen Cetragon und Bafilitum gu einer gang feinen Farge, ftoft biefe mit einem balben abgeriebenen in Dilch burchweichten und wieber ausgebrudten Mildbrob und bem Gelben von 2 Gpern in einem Morfer gut ab, fcblagt bas Beige bon ben Epern ju Conee und ftogt biefen ebenfalls mit etwas Salg und Mustaten in bie Farce, alsbann bestreut man bie Ente bon innen mit ein wenig Galg, naht bie Deffnung, burch bie fie ausgenommen worben ift, gu, fullt bie Farce barein, naht ben Ruden gut gufammen, bringt bie Ente wieder in bie borige Form und focht fie in einer Braise, wie folche Dr. 4. angezeigt ift. Wenn fie fertig ift, legt man fie, bamit bie Fette guerft bavon ablaufen fann, heraus und gibt bann eine Oliven = ober fonft beliebige recente Sauce, wie folde fpater angezeigt finb, bagu.

Nro. 250. Bilde oder gahme Ente mit Truffeln.

Die gut gereinigte Ente wird nach Belieben entweber in Stude gerschnitten, ober, nachdem man Bube, Kopf und Sals bavon gethan hat, auch ganz gelassen, mit Salz und gemischtem Gewürz, als: ein wenig Pfester, Nelken, Carbemomen und Muskatnuß eingerieben, und nach einer halben Stunde mit einem Stud Butter gut zugebockt, indem man ein wenig Wein

hinzugießt, langsam gedämpst; hierauf röftet man einen Löffelvoll geriebenes Schwarzbrod mit einem kleinen Kochlöffelvoll Mehl und einem Stud Butter braun, füllt dieses mit einem Glas rothen Wein und einem kleinen Schöpflöffelvoll Schü (Jus) auf, gießt alsdann die Butter von der Ente ab, die Sauce dagegen hinzu, und kocht sie bamit langsam fort, wenn die Ente bald fertig ist, legt man sie heraus, treibt die Sauce durch ein Sieb, gibt einige mit Wein verwällte und in Blatter geschnittene Truffeln sammt der Ente, wieder darein und kocht sie vollends damit sertig.

Nro. 251. Junge Buhner in gruner Sauce.

Wenn die Huhre trocken gerupft, ausgenommen und gut gereinigt sind, wird das Bruftbein, damit solche ein runderes Ansehen bekommen, ausgebrochen, die Füße eines halben Fingerglied lang unter dem Anie abgeschnitten, alsbann dresstr und in einer Braise Nro. 4. fertig gemacht, indessen stöft man auf 2 Huhrer eine ftarke Handvoll gewaschenes Petersilfraut in einem Mörfer ganz fein, und prest den Saft davon mit etwas guter Fleischbrühe start durch eine Serviette aus, zerläst dann in einem kleinen Tiegel oder Cassevolle ein Stüd Butter, läst einen kleinen Achlösselvoll Mehl, bis es zu steigen anfängt, damit anziehen, gießt die durchgepreste Brühe nehst dem Saft einer kleinen Zitrone hinzu, würzt die Sauce mit Muskatenblüthe und kacht sie fur. Wenn die Huhrer fertig sind, werden ste aus der Braise gelegt und nachdem die Fette davon abgelausen sit, wird die Sauce barüber gegeben.

Man fann auch bie Suhner, wenn man gerabe teine Braise hat, in 4 auch mehrere Theile zerschneiben, solche in Butter weiß abbampfen, alebann in bie Sauce legen und bamit austochen laffen.

Nro. 252. Junge Buhner in schwarzer Sauce.

Man sangt das Blut von den huhnern wenn fie abgestochen werden, in ein reines Geschirr auf und rührt solches, damit es nicht gerinnt, mit etwas Zitronensaft ab, schneidet die geputten und gereinigten Sühner in 4 Theile, bestreut sie mit Salz, trocknet sie nach einer Viertesstunde mit einem reinen Auch ab, und badt sie aus heißem Schnalz schnell gelb, zu 2 Huhnern schneidet man ein Milchrod in runde Schnitten, back diese aus dem nehmlichen Schmalz braun aus und legt sie nachdem in einen Tlegel oder Casserolle, gießt ein Glas guten Wein und einen Schöpstöfselvoll Schü (Jus) hinzu, würzt dieses mit ein wenig Nelsen, Mustatenblüthe und ein paar Blätter Basilitum, kocht es dis das Brod ganz weich ist, treibt alsbann die Saucen durch ein Sieb, legt die gebackenen Sühner darein, gibt einige verwällte und in Blatten geschnittene Trüsseln sammt dem Wein hinzu und kocht damit die Hühner weich, kurz vor dem Anrichten giest man das Blut durch ein Sieb dazu, und läst die Hühner nur noch ein wenig damit aussochen.

Neo. 253. Junge Suhner in schwarzer Sauce auf andere Art. Man fangt bas Blut beim Abstechen ber Suhner auf und ruhrt folches mit etwas Effig ober Zitronensaft, bamit es nicht gerinnt. Alsbann wird ben Buhnern, nachbem ste rein gepuht find bas Bruftbein ausgebrochen, die Tüße ein Glieblang unter bem Anie abgeschnitten und nachdem sie gut bresestrt sind, in einen Tiegel ober Casserolle mit guter frischer Fleischbrühe, wozu eine Zwiebel sammt ein paar Schnitten Zitronen kommen, auf Kohlen gesetht, sie dursen nicht kochen sondern blos ziehen. Indessen röstet man ein paar Lösselvoll gerieben weiß Brod, welches mit einem Lösselvoll Mehl und eben so viel Zuder vermischt wird, ganz braun, gibt an diese ein Glas Wein, nebst so viel nothig, von der Brühe worin die hühner ziehen, und verkocht solches wohl. Alsbann legt man die Hühner aus dem Sud in ein anderes Geschirt, treibt die Sauce durch ein Sieb darüber, würzt sie mit etwas Nelken und Muskatenblüthe, und kocht sie vollends sertig. Kurz vor dem Anrichten läßt man das Blut durch ein Sieb an die Hühner und dieselbe noch einmal damit aussochen.

# Nro. 254. Buhner fricaffirt.

Die gereinigten Suhner werben in 4 auch mehrere Theile geschnitten, und eine Biertelstunde vor dem Rochen mit ein wenig Salz bestreut, alsbann zerläßt man zu 3 Suhner & Bf. Butter in einer Casierolle, gibt die Huhner mit einem Löffelvoll sein gewiegtem Beterstlfraut dazu, daupst sie wohl zugedeckt eine Weile, gibt aber acht, daß sie schon weiß bleiben; hierauf bestäubt man sie mit 3 bis 4 karken Messerpriptevoll Mehl, schwänkt sie gut damit um und gießt, wenn das Mehl angezogen hat, ein Glas Wein und einen Schöpflösselvoll Fleischbrühe hinzu, gibt ferner einige Chalotten, etwas Bastillum und Thimian ein paar Scheiben Zitronen und etwas Muskaten dazu und kocht damit die Hühner weich. Beim Anrichten zerklopft man 3 bis 4 Eyergelb mit etwas Zitronensaft, rührt solche an die Sauce und gibt diese, durch ein Sieb passit an die Hühner.

Anmert. Wenn man die Epergelb mit hinlanglich Bitronensaft abgeflopft eine Biertelftunde fieben lagt, tann man folde, ohne baß fie gerinnen, an jeber recenten Sauce mittoden laffen.

## Nro. 255. Junge Suhner auf andere Art.

Die Suhner werben genau wie Mro. 251. gereinigt und breffirt, alsbann in einer Braise Mro. 4. fertig gemacht, inbessen zerläßt man in einer Casserolle ober meisingnen Pfanne ein Stud Butter, ungefähr 6 Loth, rührt einen Kochlösselvoll Mehl darein und gießt, wenn bieses zu steigen ansängt, 2 Schöpstlösselvoll gute Fleischrühe und ein Glas Wein hinzu, gibt ferner eine Handvoll Betersslwurzeln, gelbe Rüben, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etwas Zirronenschale darein und kocht dieses eine Wiertelstunde gut durch; zuvor zerklopft man aber das Gelbe von 6 Chern mit dem Saft einer halben Zitrone, rührt, wenn dieses eine Wiertelstunde gestanden hat, die kochende Sauce dazu, bringt diese wieder auf das Feuer, kocht sie noch ein paarmal durch und passirt sie alsdann durch ein Sieb in eine Casserolle, gibt ein paar Handvoll verwällte Worgeln darein, würzt sie mit Muskatenblüthe, legt die Hühner, wenn sie sertig, aus der Braise genommen und abgelausen sind, darein und erhält sie bis zum Anrichten auf heißer Asche oder scholen gut zugedeckt heiß.

Diese angegebene Bortion Sauce ist zu 3 bis 4 Suhner hinreichenb. Anmert. In Ermanglung einer Braise, ba bieselbe sich nur für herrschaftliche und Gasthofs-Rüchen eignet, tann biese baburch ersetzt werden, bas man bie hühner mit guter setter Fleischbrühe, wozu man eine handvoll gereinigter Burzeln, ein paar Schitten Bitronen sammt einem Glas weisen Bein gibt, fertig gemacht, im Uebrigen wie angezeigt ist versahren wird.

Nro. 236. Eingemachte junge Suhner auf gewöhnliche Art. Die Suhner werben, nachbem fie gereinigt find in vier, auch mehrere Theile zerschnitten und bann mit ein wenig Salz eingesprengt. Allebann zerläßt man ein Stud gute Butter, läßt barin nach Proportion ber Suhner 1 auch 2 Rochlösselvoll Mehl anziehen, gießt die nothige Fleischbrühe hinzu, gibt eine kleine Zwiebel mit ein paar Schnitten Zitronen barein, legt die Huhner, nachdem die Sauce wohl verkocht hat barein, bebedt sie mit einem paffenben Deckel und läßt sie langsam sertig kochen. Es kann auch ein kleines Gläschen Wein sammt Muskatnuß an die Sauce gegeben werben.

Nro. 257. Junge Buhner mit Rrebs-Sauce

Die gereinigten Suhner werden in 4 Theile zerschnitten, alsbaan mit ein wenig Salz und Mustaten bestreut, hierauf belegt man den Boden einer Caserolle mit guter frischer Butter, bestreut biesen mit fein gewiegtem Petersstltraut, und legt die Huhner darauf, giest ein paar Chlosselvoll Schu (Jus) oder gute Kleischrühe auch den Saft einer halben Bitrone bazu, bedt das Geschirr wohl zu und danuft die Huhner langsam weich, gibt aber acht, daß sie schon weiß bleiben; intessen versertigt man die Krebes-Sauce Nro. 356., legt die Huhner wenn sie weich sind aus der Butter, richtet sie auf eine warm gehaltene Platte an und gibt die Sauce darüber.

Nro. 258. Junge Buhner à la Reine.

Wenn 2 bis 3 Huhner nach Nov. 250. genau gereinigt und breffirt sind, spielt man sie zierlich, besprengt sie von innen und außen mit Salz, und läßt sie eine Biertelstunde stehen, indessen belegt man den Boden einer Cassevolle mit dunnen Speckscheiben, einlgen Schnitten Schinken und eine in Blatten geschnittene Zwiebel, legt auf dieses die Huhner, gibt serner ein paar gelbe Rüben, Vetersilwurzel, auch 2 Schöpstöffelvoll Fleischbrühe dazu, verdedt die Cassevolle mit einem passenden Deckel und tocht die Sühner langsam; hierauf backt man ein halbes zu runden Schnitten gemachtes Wilchbrod aus heißem Schmalz, legt den Schinken, der den Guhnern ift zum Erkalten heraus, und stoßt ihn alsbann sammt dem gebackenen Brod und dem Gelben von 6 hartgesottenen Ehern in einem Mörser zu Brei, gibt diese wieder zu den Sühnern, kocht sie noch eine Zeitlang damit, legt sie alsbann heraus, schöpft die Vette davon, treibt die Sauce durch ein haarssteh, würzt sie mit Mustatenblüthe legt die Hühner wieder hinein, und erhält sie dis zum Anrichten heiß.

Nro. 259. Ragout von Sahnenkammen. Man reibt bie Sahnenkamme mit Salz und warmem Baffer, bag fie

schon welß werben und kocht fle nach diesem in einer Braise nach Mro. 4., schneibet einen ober auch zwei verwällte und gut gereinigte Ochsengaumen, einige verwällte Truffeln und Champignon in eben der Form und Größe wie die Sahnenkamme sind, alsdann zerläßt man ein Stud Butter, dampft das Genannte damit einige Minuten, bestäubt es mit ein paar Messerspigevoll Mehl und gießt, wenn dieses angezogen hat, so viel zur Sauce nöthig ist Schu (Jus) hinzu, drückt den Sast einer Jitrone darein und gibt eine Messerpigevoll Muskatenbluthe dazu; hierauf nimmt man die Hahnenkamme, mit einem Schaumlössel aus der Braise, gibt solche, nachdem sie abgelaufen sind, zu dem llebrigen in die Sauce und tocht diese kurz damtt ein, man kann auch statt der Schu (Jus) Fleischrühe nehmen und die Sauce beim Anrichten mit Eyergelb abziehen.

# Nro. 260. Rapaun mit Auftern.

Wenn ber Rapaun troden gerupft, mohl gereinigt und 1 bis 2 Tage gelegen bat, wird foldem bas Bruftbein ausgebrochen, Die Suge unter bem-Sporn abgeschnitten, icon breffirt, mit Spect eingebunden und in ber Braise Dro. 4. fertig gemacht, bie Auftern lost man aus ben Schalen, gibt fie fammt ihrem Gaft in einen fleinen Tiegel, gießt ein wenig Bein bagu, ftellt fle auf beife Alfche und lagt fle blos ein wenig angieben, nicht fochen, nimmt fle fobann heraus und pust ben Bart ober fcmargen Ring bavon; bierauf gerlagt man ein Studchen Butter, lagt ein paar Defferfpigevoll Debl bamit angieben, gießt bie Sauce, worin bie Auftern gelegen baben, ein wenig Rleischbrübe und ben Saft einer halben Bitrone bagu, gibt Dusfatenbluthe barein und tocht bie Sauce einigemal gut burch, legt fobann bie Auftern wieber barein, jeboch ohne fie weiter fochen gu laffen, wenn ber Rapaun in ber Braise burchaus murb und gart geworben ift, legt man ibn bamit bie Bette bavon lauft, heraus, richtet ihn bann auf eine warm gehaltene Platte an, und gibt bie indeg beig gehaltene Sauce fammt ben Auftern barüber.

#### Nro. 261. Rapaun auf eine andere Art.

Wenn dieser nach Vorschrift bes Vorhergehenden behandelt und bressitift, wird er mit Salz, etwas Psesser und Relken eingerieben, alebann beslegt man eine Casierolle mit Speck und einigen Schnitten Schinken, einer Bwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Basilitum, und ein paar gereinigte und zerschnittene Sarbellen, legt auf dieses den Kapaun, giest einen Schöpfslösselle Schü (Jus) oder Fleichbrühe hinzu und dämpst den Kapaun gugebeckt langsam, bis er weich ift, legt ihn dann heraus, schöpft die Fette bavon, treibt die übrige Sauce durch ein Haarsieh, schärft sie mit Zitrouensfaft und gibt sie, nachdem sie noch einmal heiß gemacht worden ift, über den Kapaun.

# Nro. 262. Kapaun mit Spargeln.

Diefer Rapaun wird wie die zwei vorher Angezeigten hergerichtet und in der Braise Nro. 4. gefocht, indeffen gerläßt man ein Studchen Butter, läßt ein paar Mefferspitzevoll Mehl bamit anziehen, gießt alsbann ein wenig Bleischbrühe bazu, verwällt eine handvoll Spargeln, so weit fie grun find zu Kingergliedlangen Stückhen zerichnitten, eben so eine handvoll Morgeln, gibt biese nehit einigen Krebsschweisen an die Sauce, würzt sie mit Muskaten, drückt den Saft einer halben Bitrone bazu und kocht sie so lange bis Alles weich ist, legt alsbann den Kapaun, wenn dieser fertig ift, aus der Braise und gibt, wenn solcher abgelausen und angerichtet ift, die Sauce sammt dem Llebrigen darüber.

## Nro. 263. Feldhühner mit Galmi.

Bon übrig gebliebenen, gebratenen Felbhühnern löst man die Bruft aus und schneibet solche in kleine Stücken, bas übrige Beinwerk ftögt man mit einigen aus Schmalz gebackenen Schnitten von Milchbrod in einem Mörser zu Brei, zerläßt alsdann ein Stücken Butter, läßt ein paar Messerspleboll Mehl damit gelb werben und gibt das Gestoßene hinzu, gießt, wenn dieses noch ein wenig damit gedämpft hat, ein Glas rothen Wein und einen halben Schöpflöffelvoll Schü (Jus) ober Fleischrühe dazu, und kocht est gut damit durch, dann treibt man die Sauce genau durch ein haresselbe, würzt sie mit Muskaten, legt das Fleisch von den Feldhühnern darein, und läßt solches ein paarmal damit aufsochen.

# Nro. 264. Feld-Buhner glacirt mit Oliven.

Man rupft die Feldhühner bis an ben Kopf und schneidet biesen ab, wascht folche, nachdem sie ausgenommen sind, mit Wein aus, spickt und bressitt sie schon und macht sie in der Braise Nro. 4., wie solche für das Wildvere einzurichten beschrieben ist, fertig; hierauf zerläßt man ein Stückten Butter, läßt einen kleinen Kochlösselvoll Mehl gelb damit werden, glest etwas Schü (Jus) und ein Slas Wein dazu, gibt ein Stück in kleine Würfel geschnitzenen Schinken darein und passitt die Sauce, wenn dieser wohl damit durchkocht hat, durch ein Sieb, stellt sie alsdann wieder aub as Fener und gibt nach Belieben geschätte Oliven darein; wenn die Feldbühner, fertig sind, legt man sie zum Absausen aus der Braise, zerläßt indessien ein Stückhen Glace Nro. 1., Flacitt damit die Feldbühner, richtet diese auf eine Platte an und gibt die Sauce sammt den Oliven darunter.

Anmert. In Ermanglung einer Glace, lagt fich biefelbe jum glaciren ber Speifen baburch erfegen, baß man helle reine Braten-Sauce mit etwas Fleischbrühe vermischt und bieselbe auf Rohlen bid einkochen lagt, bie Speifen werben bamit beim Anrichten mit einem reinen Pinfel überftrichen.

#### Nro. 265. Feld-Buhner mit Truffeln.

Diese werben wie bie Borbergehenben gereinigt und breffirt, alsbann mit Speit eingebunden, hierauf zerläßt man ein Stud Butter und bampft damit die Feldbühner, nachdem man fie zuvor mit Salz und Gemurz eingerieben hat, wohl zugedeckt langsam weich, gießt aber von Zeit zu Zeit, damit die Butter nicht schwarz wird, ein wenig rothen Wein hinzu, die Lebern von den Feldbühnern wiegt man mit einigen Chalotten flein, zer-läßt dann ein Studchen Butter, läßt einen Rochioffelvoll Wehl gelb damit werben, gießt einen halben Schapslöffelvoll Schu (Jus) dazu, und paffitt

viefes, nachdem es einigemal gut burchgekocht hat, durch ein haarsieb; hierauf schneidet man 4 Loth gereinigte Truffeln in Blatten, kocht diese mit einem Glas rothen Wein und einer ganzen Zwiebel ein wenig, thut die Zwiebel beraus und gibt die Truffeln sammt dem Wein an die durchpassirte Sauce, schödoft von den Beldpühnern die Bette ab, gibt die Sauce dagegen baran, und kocht sie damit vollends sertig. Beim Anrichten wird der Speck von den Feldpühnern abgenommen und die Truffeln sammt der Sauce darüber gegeben. Diese Portion Truffeln ist zu 2 bis 3 Feldpühnern gerechnet.

Nro. 266. Blison von Feld-Buhnern oder Schnepfen.

Drei Schnepfen ober Gelbhuhner bratet man am Spieg halb fertig nimmt fie alsbann bom Feuer und lagt fie erfalten, lost bas Bruftfleifch beraus, giebt bie Baut bavon, wiegt bas Bleifch gang fein, ftogt es nach biefem in einem Morfer gut burch, und ftellt es bei Geite, bas übrige Beinwert ftogt man ebenfalls zu Brei, gießt eine balbe Daag gute Schu (Jus) und ein großes Glas Bein bagu, fest foldes auf Roblen und focht es langfam bis auf ein Quart ein, preft alebann bie Fluffigfeit burch eine Serviette und lagt fie erfalten; bierauf wiegt man 1 Bf. gereinigtes Ddfenmart gang fein, vermifcht biefes mit bem geflogenen Bruftfleifch, rubrt es querft mit ber burchgepreßten Sauce, und bann mit 2 gangen und 6 gel= ben Gyern, Salz und Dusfaten gut ab, bestreicht fleine Blechformchen ober Dbertaffen mit falter Butter, füllt fie von ber Daffe nicht gang voll, fest folde in ein Gefdirr mit fochenbem Baffer, ftellt biefes in einen Bratpfen, gibt aber acht, bag burch bas Rochen fein Baffer in Die Taffe fommt, focht bas Blison eine Biertelftunde und fturgt es bann, wenn es burchaus geftanben ift, auf eine warm gehaltene Platte. Dan fann es troden ober auch mit ber angezeigten Truffel-Sauce Dro. 335 geben.

## Nro. 267. Berchen in der Gauce.

Wenn die Lerchen gerupft und ausgenommen sind, schneibet man die Köpfe, Blügel und Füße davon, bestreut die Lerchen mit etwas Salz, Pfesser und Relken, alsbann belegt man den Boden einer Casserolle mit Speck, gibt die Lerchen sammt etwas Butter darein und dämpst diese damit gelb, das Abgeschnittene davon stöpt man in einem Mörser klein und kocht es mit Schu (Jus) oder Fleichbrühe, einem Glas Wein, ein paar Scheiben Zitronen, einigen Wurzeln und einer Zwiebel gut durch, die Lebern der Lerchen wiegt einem Stücken geschabenem Speck und etwas Zitronenschalen sein, dämpst dies mit einem Stücken Butter, stäubt einen kleinen Rochlösselvoll Wehl dazu, läßt solches anzieden, füllt es dann mit der durchpassischen Brühe von dem Gesosenen auf und läßt es einigemal durchsochen. Hierauf glest man von den Lerchen die Butter ab, nimmt den Speck davon, gießt dagegen die Sauce daran und erhält sie bis zum Anrichten heiß.

Nro. 268. Rrametsvögel mit Farçe.

Man rupft bie Bogel, nimmt fie aus, schneibet Kopf, Flügel und Füße bavon, bestreut sie alsbann mit Salz und etwas fein zerteibenen Rrautern legt fie in zerlaffene Butter und läßt fie auf heißer Afche blos ein wenig

barin angieben. Bon einem Saafen = ober Rebgiemer fchneibet man ein fleines Studchen Fleisch ab, wiegt biefes mit halb fo vielem Sped, ben Lebern bon ben Bogeln und wenn man gerabe bat, 1 ober 2 bermällte Truffeln gang fein, ftoft biefes mir bem Innern bon einem balben Mildbrob, welches man in Fleischbruhe burchweicht bat, Salg Dusfaten und bem Gelben von 4 Epern gut ab und ruhrt an bie Farge ein balb Glas rothen Bein; hierauf beftreicht man eine Platte von Porzellain mit Butter, gibt bon ber Earce Fingerbick barauf, fest bie Bogel orbentlich barauf berum, giefit bie Butter, worin fie gebampft haben baruber, macht bon ber übigen Farce um biefelbe einen Rrang, bebedt biefen fo wie bie Bogel que erft mit bunn geschnittenen Spedicheiben, alebann mit einem vaffenben Dedel und ftellt fie in einen nicht zu beifen Dfen, bie Ropfe, guge und Rlugel ftoft man mit einigen aus Comaly gebadenen Schnitten bon Dilchbrod in einem Morfer gu Brei, giegt ein halb Glas rothen Bein, nebft etmas Cou (Jus) bagu, focht biefes auf Roblen furz ein, treibt es alsbann burch ein Sieb, icharft bie Sauce mit Bitronenfaft, und gibt folche, wenn bie Bogel fertig find, barüber, nimmt bann ben Spect bavon, lagt fie noch ein paar Minuten im Dien anziehen, und fervirt fie fo gu Tifch.

#### Nro. 269. Waffer-Buhner mit Auftern.

Die Bubner werben nach bem Rupfen über bem Reuer bamit bie Sagre babon tommen, flamirt, alebann ausgenommen, Ropf und Flugel babon gefchnitten, bie Suge umgebogen und brefirt, alebann mit Galg und Bemurg eingerieben; bierauf belegt man eine Cafferolle mit Spect, legt bie Subner barein, übergießt fie mit zerlaffener Butter, und bampft fie bamit gelb, gieft ein Glas Wein und etwas Schu (Jus) ober fleifchbruhe bazu, gibt eine Bwiebel und ein Ctudchen gange Dustatenbluthe barein, und focht bie Subner bamit weich, inbeffen lost man ju 2 Subnern 25 Auftern aus, nimmt fie fammt bem Gaft in einen fleinen Tiegel, legt ein Studden frifche Butter bagu, und brudt ben Gaft einer halben Bitrone barein, ftellt bie Auftern auf Rohlen, bamit fie beiß werben, aber nicht tochen, pust alsbann bie Barte ober ben fchwarzen Ring babon, und gibt fie wieber in bie Sauce. Wenn bie Bubner fertig und bie Sauce baran furz eingefocht bat, legt man fie beraus, icopft bie Fette babon ab, paffirt bas llebrige burch ein Sieb, gibt bie Auftern fammt beren Sauce bagu, macht biefe fammt ben Buhnern noch einmal beig, und gibt folde, ohne fie noch ein= mal fochen zu laffen, zu Tifch.

## Nro. 270. Waffer-Buhner auf andere Art.

Diese werben, wie vorhergehend angezeigt ift, gereinigt und brefitr, und über Nacht in Esig gelegt, alebann mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben, mit einem Stud Butter gelb gedampft, und mit ein wenig Mehl bestreut, wenn bieses gelb damit geworden ift, gießt man ein Glas Bein und etwas Fleischbrühe hinzu, gibt eine Zwiebel und Lorbeerblatt, ein paar Scheiben Zitronen und einige Blatter Cetragon bazu, und kocht bamit bie Suhner weich, ichopft bann bie Bette bon ber Sauce ab, passitt biese burch

ein Sieb, gibt einen Loffelvoll Rappern bagu, focht bie Suhnet noch ein paarmal bamit auf, und gibt fie fo bamit gu Lifch.

## Nro. 271. Ragout von Ralbefüßen.

Man focht die gut gereinigten Kalbsfüße mit Bleiichbrühe, einem Glas Wein und einer Zwiefel weich, zieht alsbann die größten Beine babon, und schneibet bas Bleisch in beliebige Stücke, zerläßt zu 6 Kalbsfüßen 4 Loth Butter, läßt einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl mit einem Löffelvoll fein gewiegten Peterfilfraut anziehen, gießt von dem Sud, worin die Kalbsfüße gekocht haben, so viel zur Sauce nothig ift, hinzu, gibt ein paar Scheiben Bitronen und ein Lorbeerblatt samut den Küßen in die Sauce, und kocht sie woch eine Weile damit, beim Anrichten kann die Sauce mit ein paar Ehergelb abgezogen, oder auch ohne diese durch ein Daarsleb barüber gezgeben werden.

Anmert. Die fuge tonnen auch blog mit gesalzenem Baffer weich getocht, und mit einer gewöhnlichen Butter-Sauce gegeben werben.

## Nro. 272. Ralbofuße auf andere Art.

Sechs gereinigte Kalbsfüße werben, wie die borhergehenden, welch gefocht, die Beiner davon gezogen, und die Küße; wenn sie kalk sind, in kleine vieredigte Wurfeln geschnitten; hierauf zerläßt man in einer Casserolle 4 Loth Butter, schneibet einer hand groß mageren Schinken ebenfalls in Würfeln, und dampst diesen sammt ben Küßen, 4 Loth klein geschnittenen Ochsennart, Betersilkkraut und einigen Chalotten ein paar Minuten, alsbann bestreicht man eine Blechform mit Butter, setzt diese mit reinem Papier aus, zerklopft & Epergelb mit einem Luart saurem Rahm, Salz und Maskaten, gießt dieses an das Gedämpste, gibt solches, wohl durcheinander gemacht, in die ausgesehte Korm, und badt es schnell in einem guten Osen, vonn es sertig ift, wird es sammt dem Papier aus der Korm gehosben, auf eine heiße Platte gesetz, und sogleich servirt.

# Nro. 273. Ragout von Ralbsleber.

Die Leber wird gewaschen, gehautet, und in runde Stückchen in ber Größe eines Kronenthalers, nur etwas bicker, ausgeschnitten, alsdann mit gang fein geschnittenem Speck gespickt, und mit etwas Pfeffer und Relken bestreut; hierauf schneibet man aus einem rein gewässerten Kalbsnet ebenfalls runde Stücke, wickelt in Zedes ein Stücken Leber, legt fie in zerslaffene Butter, bestreut solche mit einer Handvoll geriebenem Roggenbrod und einer klein zerschnittenen Zwiebel, dampft damit die Leber schnell gelb, gießt etwas Schu (Jus) ber Fleischbrühe sammt dem Sast einer Zitrone dazu, und kocht sie damit fertig.

Beim Anrichten paffirt man bie Sauce, bie gang furg fein muß, nachs bem man bie Leber guvor gefalgen hat, burch ein haarfieb baruber.

## Nro. 274. Geröftete Ralbeleber.

Die rein gewaschene und gehautete Leber wird in gang feine Studen gerichnitten, mit etwas Pfeffer, Nellen und ein wenig Mehl beftreut; bier-

auf zerläßt man ein etwas großes Stud Butter, dampft damit eine fein zerschnittene Zwiebel weich, thut alsdann die Leber dazu, wendet fie fleißig um, damit fle nicht hart wird, und gießt, wenn fle durchaus angezogen hat, und nicht mehr roth ift, ein paar Eflöffelvoll Eflig, mit eben so viel Kleichbrühe dazu, kocht die Leber nur noch kurz damit auf, und gibt das nothige Salz erft beim Anrichten dazu.

#### Nro. 275. Bange Ralbeleber im Ret.

Die Leber wird nach bem Baichen gehautet, nit Sped burchzogen, und mit etwas Pieffer und Nelfen bestreut; hierauf breitet man ein rein gewaschenes Kalbanet aus, ichlägt die Leber darein, stedt die Ende von dem Net, damit solge fich nicht zurückziehen kann, mit kleinen Solzehen zusammen, und bampit sie mit einem Stud Butter in einer Cassevolle auf beiden Seiten gelb, legt sie alsdann heraus, rührt in die zurückzebliebene Butter 2 bis 3 Messershevoll Mehl, und läßt bieses mit 3 bis 4 gewiege ein Sarbellen und Chalotten gelb anziehen, gießt etwas Relischbrühe sammt bem Saft einer halben Zitrone hinzu, legt tie Leber wieder in die Sauce, und kocht sie schnen, und bas noch sehlende Salz daran gegeben, und die Sauce durch ein Haarsieb daran passirt.

# Nro. 276. Gewiegte Ralbeleber im Reg.

Man ichabt die Leber nach dem Waschen mit einem großen Messer aus, wiegt solche mit der halfte geschabenem Speck, etwas Majoran, eine Zwiebel, und eine Zehe Anoblauch ganz fein; hierauf läßt man ein abgeriebenes Milchbrod in Milch durchweichen, nimmt dleses sammt der gewiegten Leber in eine Schüssel, rührt solches mit einer Tasse füßen Rahm, 3 bis 4 Eper, Salz, etwas Pseffer und Muskaten gut ab, breitet albann in ein langes oder rundes Geschirt ein rein gewaschenes Kalbsneh aus, gibt das Gewührte darein, näht das Net damit solches nicht auslaufen kann, gut zusammen, legt kleine Holzschen darunter, gießt ein Stück zerlassen Butter darüber, und back die Leber im Ofen sertig.

# Nro. 277. Nieren gu bampfen.

Die Hammels - oder Schweins-Nieren werden gehäutelt, ber Länge nach in dunne Blättchen so geschnitten, daß sie unten alle beisammen bleisten, und fein Blatt von dem Andern fallen kann, alsdann vermischt man eine Sandvoll geriebenes Roggenbrod mit einem Löffelvoll sein gewiegten Chalotten und Betersilfraut, Salz, etwas Pfesser und Relken, legt zwischen jedes Blatt Nieren ein in gleicher Vorm geschnittenes Blatt Speck, streut innner dazwischer etwas von dem vermischten Brodz giebt dem Nieren die alte Vorm wieder, und burchsicht sie, damit sie zusammen halten, mit kleinem zugeschnitzten Holzschen; hierauf zerläßt man ein Stud Butter, legt die Nieren darein, streut das übrige Brod darüber, und dämpst sie zugedect eine Zeitlang, glest alsdann etwas Schü oder Fleischbrühe hinzu, schärft die Sauce mit Zitronensaft, und gibt solche, nachdem die Nieren durchten beim Anrichten durch ein Harifeb darüber.

# Nro. 278. Sammel - oder Schweins-Rieren auf andere Art.

Die gereinigte Nieren werben in feine Blatten zerschnitten, und mit ein wenig Bfeffer und Nelfen bestreut, hierauf bampft man eine fein geschnitztene Bwiebel mit einem Stud Butter weich, gibt die Nieren bazu, bestäubt biese mit ein paar Wesserspitzevoll Mehl, wendet sie öfters bamit um, giest alstann etwas Fleischbrühe mit ein wenig Essig hinzu, focht die Nieren, bamit sie nicht hart werben, nur noch furz bamit, und gibt erst beim Ansrichten bas nothige Salz bazu.

# Nro. 279. Ragout von Ralbegefros.

Dan mafcht bas Befros mit einer Banbvoll Galg mehrmals aus marmen Baffer, fest es alebann mit faltem Baffer, einer Bwiebel, ein bagr Scheiben Bitronen, Galg und ein paar Beterfilmurgeln an bas Feuer, unb focht es weich, inbeg macht man folgenbe Cauce: Man gerläßt ein Stud Butter ungefahr 4 Loth in einem Tiegel ober Cafferolle, läßt bamit einen fleinen Rochloffelvoll Dehl angieben, gießt bie gur Sauce nothige Rleiftbrube bingu, gibt einen Loffelvoll fein gewiegte Chalotten, Beterfilfraut und einen Efloffelvoll Rappern barein, wurzt bie Sauce mit Dustaten, und läßt fie ein paarmal burchfochen, wenn bas Gefros weich ift, legt man es jum Ablaufen beraus, putt bie Drufen rein bavon, fchneibet es in fleine Stude, legt es in bie Sauce, und focht es noch eine Beile bamit. Man fann auch bas Befros, wenn foldes weich gefocht und von ben Drufen gereinigt ift, auf eine beife Platte anrichten, einen Loffelvoll fein gewiegte Chalotten und Beterfilfraut mit einem Ctud Butter abbampfen, wenn biefes gelb zu werben anfangt, ben Gaft von einer Bitrone barein bruden, bas Befros ein wenig mit Pfeffer beftreuen, und bie beige Butter barüber geben.

#### Nro. 280. Ralbegefros auf andere Art.

Das Gefrös wirb, wie vorhergehend, gereinigt und gefocht, alsbann jum Ablaufen auf ein Sieb gebracht, und von allen Drufen befreit; hierauf bestreicht man eine Casserolle did mit kalter Butter, vermischt eine Sandvoll gerieben weiß Brod mit etwas Pfesser, Salz und einem Löffelvoll sein gewiegten Beterst, ftreut bavon die Halfte in die Casserolle, legt das Getrös von der gefräusten Seite darauf, streut die andere Hälste des gurudbehaltenen Brodes oben darauf, bedeckt dieses mit dunnen Stücken Butter, stellt die Casserolle auf ftarte Kohlen, gibt einen Deckel mit dergleichen darauf, und läßt das Gefröß schell Farbe nehmen, stürt es alsbann auf eine heiße Platte und servirt es sogleich zu Atsch.

# Nro. 281. Ragout von Ochsenschweif mit fleinen Gurten.

Man haut einen ober 2 gewaschene Ochsenschweise zu fleinen Studen, legt biese in eine Caserolle, gießt ein Glas weißen Wein, und ein paar Schöpflöffelvoll Fleischbrühe hinzu, gibt ferner eine Zwiebel, ein Studeten mageren Schinken, ein paar Scheiben Zitronen, einige Pfeffertorner und Relten, und ein paar Blatter Estragon baran, und tocht damit ben Schweif auf Koblen langsam weich; hierauf roftet man einen Rochlöffel-

voll Mehl mit einem Stud Butter braun, gibt biefes an ben Schweif, und läßt es wohl vertochen, legt alsbann ben Schweif heraus, schöpft bie Bette von ber Sauce ab, und treibt biefe burch ein haarsteb, stellt fie wieber auf Rohlen, gibt kleine eingemachte, in 4 Theile geschnittene Gurten sammt bem Schweif wieder barein, läßt folchen aber nicht mehr kochen, sonbern erhalt ihn blos bis zum Anrichten heiß.

#### Nro. 282. Ralbe-Cotelettes (Carminaben) mit Gauce. -

Die Coteletts werben, wie folches Nro. 193. beschrieben ift, geschnitten und brefitt, alsbann in der Braise Nro. 4. weich gekocht; hierauf zerläßt man ein Stüdchen Butter, dampft damit etwas fein gewiegte Chalotten, Beterslifraut, Bastlifum und Thimian, bestreut dieses mit einer nach Berbalmiß auch zwei Meserpitevoll Mehl, gibt, wenn bieses angezogen hat, einen Chlöffelvoll gutes Prodencerol, den Saft einer halben Bitrone und etwas Schu dazu, und focht es ein wenig durch, wenn die Coteletts fertig und abgelausen sind, richtet man ste auf eine heiß gehaltene Platte an, und gibt die Sauce darüber.

Man fann bie Coteletts auch, wenn man feine Braise bat, in Butter, ohne bag folche jeboch gelb werben, halb abbampfen, fie alsbann in gemelbete Sauce legen, und barin tochen laffen.

#### Nro. 283. Ralbs-Coteletts in einer Sped-Sauce.

Wenn bie Coteletts, wie vorgehend beschrieben ift, brefirt find, werben solche mit feinem Sped zierlich gespidt, und wie Jene in einer Braise sertig gemacht; zur Sauce schabt man ein Stüdchen Speck, wiegt biesen mit ein paar Chalotten und etwas Zitronenschale sein, läßt ein paar Messerpitevoll Mehl mit einem Stüdchen Butter gelb werben, gibt bas Gewiegte alsbann etwas Schü, in beren Ermanglung, Fleischrühe hinzu, würzt die Sauce mit etwas Pfesser und Muskaten, schärft sie mit Zitronensaft, und legt die Coteletts, nachdem sie aus ber Braise genommen und abgelausen sind, darein, läßt sie noch ein wenig damit aussochen, und passirt die Sauce beim Anrichten durch ein Haarsteb barüber.

Man fann bie Coteletts, ftatt in ber Braise ju tochen, mit Salg beftreuen, fie burch zerlaffene Butter ziehen, halb auf einem Roft abbraten,
und bann völlig in ber Sauce austochen laffen.

# Nro. 284. Farcirte Cotelette mit Sauce.

Diese werben gang bunn und etwas breit geklopft, mit Salz bestreut, und in zerlaffener Butter furz angelassen, von ein wenig ausgeschabenem Kalbsteisch, etwas Speck, ein paar Chalotten und etwas Basilitum wiege man eine feine Farçe, stößt biese mit ein wenig eingeweichten Brosamen, Salz, Muskatenbluthe und ein paar Epergelb ab, alsbann legt man die Coteletts aus ber Butter, überstreicht sie mit Eperkar, und schlägt um bas ganze Coteletts die angezeigte Farçe einen Messertradendich, dann belegt man ein slaches Geschirr mit Speck, bestreicht die Coteletts noch einmal mit Eperklar, und legt sie darein, belegt die obere Seite berselben nach der

Schattirung mit Rrebsschweisen, verwällten Morgein, Truffeln und gruner Beterfil, bebedt bie Coteleits genau mit Sped, und stellt fie eine halbe Stunde in ben Bratofen, gibt aber acht, baß solche in Saft bleiben, beim Anrichten nimmt man ben Sped oben bavon, und gibt eine pikante Sauce, wie beten mehrere beschrieben siub, bagu.

## Nro. 285. Ralbe-Cotelette auf andere Art.

Die brefirten Coteletts werben mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, in feinem Mehl umgewendet, und in einer Cafferolle mit zerlaffener Butter auf beiben Seiten gelb gemacht, alebann gieft man ein Glas Bein und etwas Schu ober Fleischbrühe bazu, legt eine Zwiebel, ein Lorbeersblatt und eine Scheibe Zitrone barein, und kocht bamit die Coteletts fertig, beim Anrichten schöpft man die Fette bavon ab, und passirt die Sauce burch ein Hartstet.

# Nro. 286. Bansleber gu bampfen.

Man maffert die Leber gut aus, trocknet sie mit einem reinen Tuch ab, und bestreut sie mit ein wenig Relsen und Pfesser, hierauf bestreicht nan einen Tiegel oder Casserville mit kalter Butter, gibt eine zu Blatten geichnittene Zwiedel sammt der Leber darein, und bampft diese zugedeckt auf belden Seiten gelb, gieft alsdann die Kette davon, gibt dagegen ein wenig Schü oder Rleischbrühe mit deine Sast einer halben Zitrone daran, und socht so der Rleischbrühe mit deine Sast einer halben Zitrone daran, und kocht sie vollends damit fertig. Man kann auch an die Leber, wenn sie bios in Butter gedämpft ist, folgende Sauce geben: man schneidet 2 bis 3 geschälte Trüsseln in dunne Blättchen, dämpft diese mit einer ganzen Zwiebel in einem Stückhen zerlassener Butter, stäubt eine auch 2 Messerspigevoll Mehl darein, und glest, wenn bieses ein wenig gelb geworden ist, ein kleines Glas rothen Wein und etwas Schü oder Glace dazu, wenn diese eine zeitlang gesocht hat, richtet man die Sauce mit Muskaten gewürzt sammt den Trüsseln auf eine gewärmte Platte an, legt die Leber, welche man sett est falzt in die Sauce, und gibt sie gleich zu Tisch.

# Nro. 287. Lungenmus.

Die Lunge wird nur ein wenig in Salzwasser verwällt, alsbann von allen Abern gereinigt, und mit einer Zwiebel und etwas Zitronenschalen so fein wie Wehl gewiegt; hierauf zerläßt man in einer Casserolle ein Stud Butter, dampft damit das Gewiegte, bestäube es mit 2 bis 3 Meferspitevoll Mehl, und gießt, wenn dieses angezogen hat, ein halbes Glas Wein, etwas Schu oder Fleischbrühe und den Saft einer halben Zitrone daran, wurzt das Mus mit Mustaten, und ben Saft einer halben Zitrone daran, wurzt das Mus mit Mustaten, und bedt foldes die ein. Beim Unrichten wird es mit aus Schmalz gebackenen Brod oder mit gebackenen Blumen von Butterteig garnirt.

## Nro. 288. Ralbelunge in ber Sauce.

Die Lunge wird nach Borfchrift bes Borhergehenden verwullt, gereinigt, und in gang feine langlichte Studden gerschnitten, alebann gerläßt man in einer Caffevolle ein Stud Butter, bampft bamit eine fein gefchult-

tene Zwiebel, rührt eineu Kochlöffelvoll Mehl bazu, und füllt dieses, wenn es gelb ift, mit etwas Effig und Fleischbrühe auf, würzt die Souce mit Pfeffer und etwas Nelken, legt die geschnittene Lunge mit etwas fein geschnittener Zitronenschale barein, und kocht fie bamit fertig.

#### Nro. 289. Ruttelfled in ber Sauce.

Man wafcht bie Auttelsted aus mehreren warmen Wassern mit Salz gut ab, setzt sie mit heißem Wasser und Salz an das Beuer, und kocht sie ganz weich, wenn sie aus dem Sud, und abgekühlt sind, geht man sie noch einmal durch, ob sie ganz rein sind, und schreidet sie nach diesem ganz sein länglicht; hierauf zerläßt man ein Stüd Butter, dampst dannt eine sein zerschnittene Zwiedel gelb, gibt alsdann die Kuttelsted daxein, bestäubt diese mit ein wenig Mehl, läßt solches gut anziehen, gieht etwas Fleischbrühe oder Schu und ein paar Epidielooll Essig oder den Sast einer Zitrone dazu, würzt die Kuttelsted mit etwas Piesser und Relten, gibt auch ein wenig sein geschnittene Zitronenschalen dazu, und kocht die Sauce daxan furz ein.

# Nro. 290. Ralbshirn mit Sance.

Das hirn wird gut ausgewässert, von haut und Abern gereinigt, und in gesalzenem Wasser einmal übersotten, alsdann zum Ablausen auf ein Sieb gebracht, hierauf zerläßt man eines En groß Butter, läßt damit etwas sein gewiegtes Betersilkraut und einen Estöffelvoll Kappern anziehen, beständt dieses mit ein paar Wessersjievoll Mehl, gießt einen halben Schöpflöffelvoll Fleischiche hinzu, läßt die Sauce wohl durchtochen, legt alsdann das hirn darein, würzt es mit Muskaten, und tocht solches damit fertig, zertlopft 3 bis 4 Ciergelb mit dem Saft einer halben Zitrone, rührt diese, nachdem sie Welle gestanden sind, mit der halben Sitrone, rührt diese, nachdem sie Welle gestanden sind, mit der tochenden Sauce ab, läßt sie noch ein wenig daran aussochen, und richtet dann das hirn an; eben so verfährt man bei Zubersitung von Ochsendien.

## Nro. 291. Gespicte Ralbsbergen.

Man schneibet die Gergen in der Mitte entzwei, spidt fle sauber, und bestreut sie mit Salz und Bewurz, zerläst alsbann ein Stud Butter, und bampft damit die Gerzen; hierauf schabt man ein Studhen Spect, wiegt biesen mit einigen Chalotten und etwas Petersil fein, ftreut bieses mit ein paar Löffelvoll geriebenem Roggenbrod und ein paar klein zerschnitenen Sarbellen darüber, läst es noch eine Welle zusammen dampfen, giest alsbann einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe mit ein paar Efloffelvoll Gifig hinzu, tocht sie noch eine Zeitlang, und passtrt die Sauce beim Anrichten burch ein Sieb darüber.

#### Nro. 292. Kalbszunge mit Sauce von Champignon.

Man läßt die Bungen in heißem Waffer so lange ziehen, nicht kochen, bis sich die haut daran ausgezogen hat, putt biese fodann davon, und schneibet die Bungen ber Länge nach entzwel, hierauf zerläßt man in einer Cafferolle ein Stuck Butter, läst einen Rachlössboll Mehl damit gelb werden, fallt dieses mit einem Schapflössboll Bleischpube auf, legt ein

paar Scheiben Bitronen, eine Zwiebel und ein Lorbeerblatt barein, und treibt bie Sauce, nachbem fie wohl verfocht hat, burch ein haarsieb, stellt sie alsbann wieber auf Rohlen, gibt eine handvoll, zuvor ein wenig in Butter abgebampfte, Champignon nebst ben Zungen barein, wurzt sie mit etwas Nelken und Mustaten, brudt ben Saft einer halben Zitrone baran, und focht ble Zungen bamit fertig.

#### Nro. 293. Ragout von Bafen.

Der hafe wird gut gereinigt, gehautet, alsbann gespickt, in bellebige Stude gerhauen, und mit Gewurz und Salz bestreut; hierauf zerläßt man ein Stud Butter, bampft damit den hafen bis er gelb ift, beständt ihn mit einem Löffelvoll Mehl, und gießt, wenn solches gut angezogen hat, einen Schöpflöffelvoll Rleischrübe hinzu, gibt ferner eine Zwiebel, ein paar Scheiben Zitronen sammt einem Lorberblatt daran, und bocht damit den hafen die er weich ift, zerklopft eine Tasse dicken sauren Rahm, mit ein paar Eglösselvoll Effig, und gibt diesen an die Sauce, legt fodann ben Sasen in eine Casserolle, schöpft die Fette von der Sauce ab, treibt biese durch ein haarsteb über den hafen, und erhält ihn dann bis zum Anrichten beiß.

#### Nro. 294. Ragout von Safen mit Truffeln.

Der hafe wird, wie vorhergehend angezeigt, behandelt, und mit einem Stud Butter gelb gedämpft, indessen wiegt man ein paar Chalotten mit 3 bis 4 geschälten Truffeln und etwas geschabenen Speck fein, dampft diese mit einem Studchen Butter, laßt einen kleinen Rochlöffelvoll Mehl damit anziehen, füllt solches sodann mit einem Glas rothen Bein und einem Schopstoffselvoll Schu ober Fleischbrühe aus, schopst von dem Sasen bie Bette ab, und gibt die Sauce, nachdem diese zuvor gut verkocht hat, daran, tocht sie bis zum Anrichten kurz ein, und gibt selbige, ohne sie vorher zu passiren, darüber.

# Nro. 293. Schwarz Wildpret mit Sauce.

Man reibt ben Ruß trocken so viel wie möglich ab, haut das Bleisch in beliedige Stücke, wäscht es rein, und setzt es mit 2 Theile Wein, 1 Theil Wasser und etwas Estig an das Feuer, gibt, nachdem es rein verschäumt ift, eine Zwiedel, ein Lordeerblatt, ein paar Scheiben Zitronen, einige ganze Nelken, eben so Pseiserborner, Salz und ein paar Wachholderbeere dazu, und kocht mit diesem das Fleisch langsam weich, indessen Koggenbrod und einen Estück zerlassenen Butter, eine Handboll gerebenes Roggenbrod und einen Estöffelvoll gestoßenen Zucker ganz braun, süllt dieses so viel zur Sauce ersorderlich ist, von der Brühe, worin das Fleisch gekocht hat, auf, und kocht es gut durch, alsdann lezt man das Fleisch aus dem Sud in eine Casserolle, treibt die Sauce durch ein Haarsted darüber, würzt es mit ein wenig gestoßenen Nelken, und läßt es noch eine kleine Zeit damit ausschen.

Nro. 296. Schwarz Wildpret auf andere Art. Man reinigt und wafcht bas Wildpret genau, wie es im Borbergebenben angezeigt ift, schneibet solches in kleine Stude und richtet es in einem Tiegel ober Cafferolle ein, gibt ein Glas guten Wein, ein halbes Glas Effig und einen Schöpflöffelvoll Schü ober Fleischbrühe bazu, und kocht es auf Rohlen langsam; wenn ber in die Höhe gekommene Schaum ganz rein abgenommen ift, gibt man eine Zwiebel, ein paar Scheiben Zitronen, ein Lorbeerblatt, ein paar ganze Nelken, eben so viel Pefferkörner und Salz bazu; wenn man Glace hat und man legt ein Stücken bazu, so gibt dieses sowohl bem Fleisch als auch ber Sauce einen sehr angenehmen Geschmad, man kocht bas Fleisch langsam, bis es weich ift, sollte noch zu viel hatten, die Sauce aber furz eingekocht und bann burch ein Sieb pafftt, barüber gegeben.

#### Nro. 297. Kalbfleisch mit Chalotten und Bitronensaft.

Bon einem gehauteten Kalbichlegel ichneibet man bunne runde Studschen aus, klopft fie mit bem Mefferruden ohne fie zu zerfegen, wohl, rundet fie zierlich und bestreut fie ein wenig mit Salz; hierauf wiegt man eine handvoll Chalotten mit etwas Beterstlfraut tein, dampft biefes mit 2 bis Eglöffelvoll gutem Provencerol weich, gibt bas Bleisch hinzu und kocht es zugedeckt schnell, wendet es sobann um und drückt den Saft einer Bitrone darein; es darf nicht langer als im Ganzen eine kleine Biertelftunde damit es im Saft bleibt, kochen. Man richtet es auf eine heiß gehaltene Platze an und gibt die Sauce, ohne solche zu passiren, darüber.

#### Nro. 298. Ragout von Kalbfleisch.

Man nimmt hiezu die Bruft oder auch bas Rippenftud, haut folches klein, waicht es aus lau warmem Wasser, und legt es zum Ablausen auf ein Sieh, hierauf zerläßt man ein Sind Butter, gibt das Ftelich darein, bestreut es mit Salz und etwas flein geschnittener Betersil und dampst es zugedeckt eine Zeitlang, findt alsbann einen Kochlösselvoll Mehl daraus, läßt diese unter österm Umschwingen anziehen, gießt sodann ein Glas Wein sammt der nötdigen frischen Ftelschbrüche (alte Ftelschbrüche macht es roth) hinzu, thut eine Zwiebel, eine Scheibe Zitrone und etwas Muskaten daran und kocht das Ftelsch bis es welch und die Sauce kurz eingekocht ift.

#### Nro. 299. Fricassé von Ralbfleifch.

Man fäubert ein schönes Rippenstud von ben stärsten Beinern, haut es in beliebige kleine Stude, und wässert es in sau warmem Wasser weiß, sett es sobann mit frischer Pleischbrühe, in Ermanglung bieser, mit gesalzenem Wasser an bas Feuer, bis es zu schäumen anfängt, und stellt es, wenn es gut abgeschäumt ist, bei Seite; hierauf zerläßt man in einer messingnen Bfanne ein Stud Butter, rührt einen Kochlösselvoll Mehl dareln und gießt, wenn bieses zu steigen anfängt, ein Glas Wein und 2 kleine Schöpsfösselvoll Bleischbrühe hinzu, gibt ferner eine Zwiebel, ein paar gelbe Rüben, Beterstliwurzeln und die Schale einer halben Zitrone dareln und läßt dieses zusammen wohl durchkochen, zerklopst alsbann 5 bis 6 Epergelb mit dem

Saft einer halben Bitrone, ruhrt, wenn biefes eine Biertelftunde geftandent hat, die kochende Sauce barein, das Fleisch legt man aus der Brühe, worrinnen es gezogen hat, in eine Casserolle, gibt eine handvoll vermällte Morgeln oder gut gereinigte Champignon dazu, passurt die Sauce durch ein Sieb an das Fleisch, wurzt diess mit Muskaten und kocht es auf Kohlen langsam fertig.

# Nro. 300. Spanische Bogel von Ralbfleisch.

Dan ichneibet bon einem rein gehäuteten Ralbichlegel Fingerlange und 2 Ringerbreite bunne Studden ab, flopft folde, ohne fie ju gerfegen, mobl burch; hierauf wiegt man ein paar Sarbellen mit eben fo viel Chalotten, etwas Beterill, einem Egloffelvoll Rappern und einem Studden gefchabenen Sped fein, bampft bas Innere von einem halben, in gleischbrube burchweichten, feft ausgebrudten Mildbrod mit einem Studden Butter, aibt bas Gewiegte bingu und rubrt foldes, nachbem es borber noch ein wenig auf Roblen angezogen bat, mit 2 bis 3 Chergelb, Salg und Dustaten ab, ftreicht alebanu auf jebes Studden Bleifch von ber Farce Defferrudenbid auf, legt unter Bebes ein Studden Sped von gleicher form, rollt es auf, fo bag ber Sped gugleich mit aufgerollt wird und befestigt fie mit fleinen jugefbitten Solzchen, bestreut fie alebann mit ein wenig Salg, ftedt fie an einen Bogelivieß und bratet fle unter fleißigem Begießen mit Butter gelb. Bor bem Unrichten übergießt man fie noch einmal mit Butter, beftreut fie mit geriebenem Beigbrob, lagt biefes fonell gelb bamit werben, richtet bie Bogel an und gibt eine recente Sauce befonbers bagu.

# Nro. 301. Rouladen von Ralbfleisch.

Man schneibet von einem gehäuteten und gut geklopften Kalbschlegel Sandgroße bunne Stude ab, wiegt ein Studchen geschabenen Speck mit einigen Chalotten und dem Mark einer halben Zitrone sein, vermischt dieses mit einer Handvoll geriebenem Roggenbrod, Salz, ein wenig Pfeffer und eiwas Nelken, bestreicht alsbann das Fleisch auf einer Seite mit zeralaffener Butter, bestreicht alsbann das Fleisch auf einer Seite mit zeralaffener Butter, bestreicht es bunn mit dem vermengten Brod, rollt jedes Studchen auf, besestigt es mit kleinen Hölzchen, damit solches im Rochen nicht auseinander gehen kann; hierauf zerläßt man in einem flachen Tiegel ein Stud Butter, dämpst darth die Rouladen auf allen Seiten gelb, zerklopft ein Quart sauren Rahm mit ein paar Löffelvoll Schü ober Fleischsbrühe, gibt diese darüber und läßt sie vollends damit auskochen, beim Anzlichten schöpft man die Fette davon, gibt die Sauce durch ein haarsleb darüber und garnirt die Rouladen mit Bitronen.

#### Nro. 302. Grenade von Ralbfleifc.

Von einem rein gehauteten Kalbichlegel schneibet man Bingerlange und 2 Bingerbreite bunne Schnitze gegen ben Faben ab und Nopft solche wohl, wiegt alsbann einige Chaloiten, etwas Bafilifum, Thintian und Beterfilfraut, gang fein, ober wenn man biefe Kranter pulveristet hat, ninunt man ein paar Mefferspigevoll von biefem Bulver, legt bas Fleisch in eine Schuffel.

beftreut es mit Benanntem, nebft etwas Salz und gleft gutes und feines Brobeneerol barauf; hierauf beftreicht man eine glatte form mit Butter, fent folde querft mit weißem Papier und bann mit fein gefconittenen Gpedfcbeiben bis an ben Rand berauf aus, legt auf ben Boben befielben eine Bergierung bon vermallten Truffeln, Morgeln, Rrebefdweifen, gewiegter Beterfil, gewiegten Schinfen und bem Gelben von bartgefottenen Gpern, bebedt biefes fingerbid mit ber angezeigten Farge bon Ralbfleift Dro. 6., brudt biefe mit ber Sant feft an und beftreicht bie gange Form mit genannter Farce gleichfalls Fingerbid aus; bierauf rollt man bas marinirte Rleifch fammt ben Rrautern und Del auf, fest bamit bie form fest und bicht voll, ftreicht in bie zuweilen entftebenben Luden von genannter Farge, bebedt bas fleifch wenn bie Form voll ift, ebenfalls bamit, ftreicht fie mit einem Meffer gleich, bebedt fie bann mit bunn geschnittenen Gpedicheiben, und bann mit einem nach ber Form gefdnittenen und mit Butter beftri-Mun ftellt man bie Form auf ein Gefdirr mit todenem Blatt Bapier. denbem Baffer in einen guten Bratofen und badt bie Grenabe zwei gute Stunden; wenn fie fertig ift, fturgt man fie auf eine marme Platte, nimmt bas Papier fammt bem Sped behutfam babon und gibt eine Truffel ober fonft beliebige pitante Sauce bagu, man fann bie Form auch ohne fie auf Baffer zu feten, fo in einen Badofen ftellen und baden laffen.

# Nro. 303. Fricandeaur (Fricando) von Ralbfleifch.

Man hautet einen schlegel ab, klopft ihn wohl, und schneibet eine Sand große Prikandeaur heraus, legt biese eine Bettlang in laues Wasser und spidt sie nachdem schon mit Speck, den Abgang von dem Schlegel, etwas Speck und wenn man gerade ein Stücken Schinken hat, legt man sammt einer Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein paar gelbe Rüben und ein-paar Blättchen Estragon in einen Tiegel oder Casserolle, gibt auf diese Bricandeaux welche man vorher mit Salz bestreut hat, gießt ein Glas Wein oder Essig und so viel Pleischbrühe hinzu, daß die Brühe bis an die Hälfte der Pricandeaux herausgeht, bebeckt sie mit einem passende Deckle und kocht sie kende die Fricandeaux heraus, schöpft die Fette davon, treibt die Sauce durch ein Sieb, gibt sie in eine reine Casserolle und kocht sie kurz ein, legt dann die Fricandeaux wieder darein und erhält sie bis zum Anrichten heiß.

#### Nro. 304. Fricanbeaux glacirt.

Die Fricandeaur werden wie die Borhergehenden herausgeschnitten, gesspielt und in einer Braise Nro. 4. fertig gemacht, alsbaun zerläßt man ein Studen Glace Nro. 1., wendet die Fricandeaux darin um und ferbirt sie zu beliebigen grünen Gemusen; hat man aber keine Glace borrathig, so nimmt man den Abgang von dem Schlegel, berschiebenes Burzelwerk, ein paar Zwiebel und ein Studchen Schinken, zerschneidet dieses alles klein, läßt solches mit einem Stud Rierenfett in einer Casserolle braun werden, verhütet aber, daß es einen brandigen Geschmad bekommt, füllt es sodann mit Meischbrübe auf und kocht es so lange, bis Alles weich und die Krest

herausgezogen ift, alebann ichopft man die Fette babon, paffirt die übrige Blufigfeit burch ein Gieb und tocht biefe zu einer biden Glace ein.

Anmert. Die Fricando tonnen auch ftatt in einer Braise, mit guter fetter Fleischbrübe, worin einige Burgeln, ale: gelbe Rüben, Peterfil, Selleri fammt einer Zwiebel, nebft ein paar Schnitten Zitrone abgelocht find, fertig gemacht, übrigens wie angezeigt ift, verfahren werden.

#### Nro. 305. Fricandeaur mit Sauerampf.

Man macht die Fricandeaux, wie vorhergehend angezeigt ift, in einer Braise fertig, indessen schneibet man 2 handevoll gut gereinigten Saueramps ein parmal durch, dampft ihn mit einem Stück Butter, stäudt ein paar Messerigtevoll Mehl darauf und gießt, wenn dieses angezogen hat, einen Schöpstöffelvoll Schi ober Fleischbrühe hinzu, hat man Glace, so legt man auch ein stückhen bei, würzt den Saueramps mit Muskaten und versocht ihn gut. Wenn die Fricandeaux sertig sind, legt man sie zum Ablaufen aus der Braise und wendet sie nach diesem in einer bereit gehaltenen Glace um, zerklopft alebann eine Tasse diesen saueramps, richtet solchen, nachdem er noch einmal mit dem Rahm aufgestocht hat, auf eine Platte an und gibt die glacirte Fricandeaux darein.

Nro. 306. Matelote (eine Art Ragout) von Kalbsbriefen.

Dan lagt fcone Ralbebriefen in beigem BBaffer gut ausziehen, nimmt alebann bie Saut fammt allem Unreinen bavon und fricht fie gierlich; bierauf zerläßt man ein Stud Rrebsbutter, bampft bamit einen Löffelvoll fein gewiegte Chalotten, beftaubt biefe mit einem fleinen Rochloffelvoll Debl, gießt, wenn biefes angezogen bat, einen Coopfloffelboll gute Bleifcbrube bingu und läßt bie Sauce wohl vertochen, legt bann bie Briefen barein und focht biefe langfam, inbeffen bampft man eine Sanbvoll gut gereinigte Champignon mit einem Studden Butter, gibt folde mit eben fo viel bermällten Morgeln und ausgelösten Rrebsichweifen an bie Briefen und focht bie Sauce baran furg ein, lost bann Auftern nach Belieben aus ben Schalen, reinigt fie geborig und gibt fie fammt ihrem Gaft und bem Gaft einer Bitrone in einen fleinen Tiegel, murgt fle mit Dusfaten und macht fie, ohne fie tochen gu laffen beig, wenn bie Matelote furz eingefocht bat, fo, bag nur noch gang wenig Sauce baran gu feben ift, richtet man fie auf eine gewarmte Blatte an, gibt bie Auftern fammt beren Saft barüber und ferbirt fle gleich gu Tifch.

Nro. 307. Ragout von Ralbebriesen mit Ochsengaumen.

Man läßt die Kalbsbriefen bis sie weiß sind, in heißem Basser ziehen, macht alsbann die haut fammt bem Unreinen babon und schneibet sie in runde Blatten, die verwällte Ochsengaumen reinigt man ebenfalls gut und schneibet sie in länglicht feine Stücken; hierauf zerläßt man in einer Casserolle ein Stück Butter, rührt einen kleinen Rochlösselvoll Mehl batein und gießt, wenn dieses zu steigen anfängt, so viel als zur Sauce nothig ift, Fleischbrühe hinzu, schärft sie dann mit Zitronensaft, gibt etwas Mustatenblüthe und einen Stücken sein geschnittener Zitronenschale dartin,

verlocht die Sauce bamit ein wenig; gibt die Briefen sammt bem Gaumen bagu und kocht sie bamit fertig. Man kann auch statt weißer, Arebsbutter zu ber Sauce nehmen, in bieselbe verwällte Morgeln und ausgelöste Arebs- schweise geben, auch folde beim Anrichten mit ein paar Epergelb abziehen.

Nro. 308. Ragont von Tanben.

Man schneibet die gut gereinigten Tauben in 2 auch 4 Theile, mascht sie noch einmal aus lau warmem Wasser und bestreut fie, nachdem sie absgelauten sind, mit etwas Salz und Muskaten, alsdann zerläßt man zu 4 Tauben in einer Casserolle ungefähr 6 Loth Butter, dampst diese damit eine Beitlang, bestäubt sie dann mit einem kleinen Kochlösselvoll Mehl und gießt, wenn dieses unter öfterem Umwenden angezogen hat, ein Glas Wein, die nöthige Fleischbrühe, oder wenn man Schü hat, diese hinzu, legt eine Zwiebel, ein Lordeerblatt und eine Scheibe Zitrone darein und kocht damit die Beit und kurz ein, legt sie alsbann heraus, schöpft die Bette davon, passert die Sauce durch ein Sieb, gibt eine Handvoll verwällte Worgeln, oder abgedämpste Champignon sammt den Tauben wieder darein, kocht sie voch ein wenig und richtet sie dann an.

Nro. 309. Tauben mit rothem Wein gedampft.

Man flopft die gut gereinigten Tauben breit, spidt fie zierlich, gießt rothen Wein darüber und läßt fie zugebedt über Nacht stehen, alsbann beftreicht man eine Casserolle mit Butter, legt bie Tauben, die man zuvor hat ablausen lassen, bestrein, bestreut sie mit etwas Salz und Muskaten, gibt ein paar Schnitten Schinken sammt einer Zwiebel darein und dampfite gelb, bestäubt sie alsbann mit ein wenig Wehl, gießt, wenn diese gelb geworden ist, den Wein worin die Tauben gelegen sind, mit etwas Schühigu und kocht sie langsam weich; hierauf schöpft man die Fette ab, treibt die zurückgebliebene Sauce durch ein Haarsteb, legt die Tauben wieder hinein und erhält sie bis zum Anrichten heiß.

Nro. 310. Ragout von einem Rehziemer.

Man lost und zieht das Fleisch von einem rein gehäuteten Rehziemer auf beiben Seiten heraus, schneidet es in runde, 2 Messerrückendicke Blatten, klopft diese ein wenig, bestreut sie mit Salz, etwas Psesser und Relfen und rundet sie wieder zierlich, alsdann zerlätt man in einem flachen Geschirr ein etwas großes Stud Butter, dampft damit einen Lösselvoll sein gewiegte Chalotten, gibt dann das Fleisch darein, verstärkt aber das Feuer oder die Glut, damit solches schnell ohne troden zu werden, Farbe bekommt und wendet es um, zerklopft indessen die nuart dicken sauren Rahm mit dem Saft einer Zitrone, gießt diesen, wenn das Fleisch auf der anderen Seite Farbe genommen hat, darüber, kocht es noch einmal schnell damit auf, richtet es auf eine gewärmte Platte an und passitt die Sauce, die ganz turz sein muß darüber.

- Nro. '311. Ragout von Rothwildpret auf andere Art.

Das hiezu bestimmte Bleifch wird in fleine Stude gerhauen ober ger-fcnitten, aus frifchem Baffer gewaschen, gut abgetrodnet, mit Gewurg,

Salz und etwas Mehl bestreut, und mit einem Stud Butter auf beiben Seiten gelb gedämpft; hierauf gießt man etwas Effig und Fleischbrühe, so viel zur Sauce nothig ist hinzu, gibt eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt sammt einer Scheibe Zitrone barein und kocht bamit bad Fleisch weich, legt es sobann heraus, schöpft bie Fette bavon, treibt die übrige Sauce durch ein Sieb, gibt einen Eflösselvoll Kappern sammt dem Fleisch wieder barein und ershält es bis zum Anrichten beiß.

# Nro. 312. Schweins-Quarre (Rarreh) mit Genf. Sauce.

Man nimmt bas Rippenstück, (was barüber hinausgeht taugt hiezu nicht), zieht die haut babon und reinigt es von den überstüffigen Beinen; hierauf kocht man eine halbe Maaß Esst mit einer Zwiedel, einigen Nelfen, Psefferforner, etwas Estragon und Salz, giest dieses, wenn es ein wenig erkaltet ist, über das Quares und lätt solches zugedeckt über Nacht siehen, wenn es gekocht werden soll wird es aus der Marinade genommen, nachden es abgelausen ist mit Salz bestreut, in ein gereinigtes Kalbsnetz geschlagen, an einem Spieß mit Butter saftig gebraten und folgende Sauce dazu genracht.

Man schneibet eine mittlere Zwiebel länglicht fein, bampft biese mit einem Stücken Butter weich, stäubt 2 Mefferspigevoll Mehl darauf und läßt solches gut anziehen, giest etwas Schü (Jus) ober Fleischrühe, ein paar Gslöffelvoll von der Marinade und 3 bis 4 Chlöffelvoll guten Senf dazu, wurzt die Sauce mit etwas Pfeffer und verkocht sie wohl; wenn das Quarre fertig ift richtet man die Sauce auf eine Platte an, nimmt es von dem Spieß ab, macht das Neh davon, legt es in die Sauce und gibt es sogleich zu Tisch. Eben so wird das Quarre von Kalbsteisch verfertigt, nur das senes abgebäutet und gehieft werben muß.

### Nro. 313. Gewickelte Ralbebruft mit Garbellenfauce.

Siezu nimmt man eine fette weiße Bruft, lost bavon bie Beine und Knorpeln aus, maffert und trochnet fle mit einem reinen Tuch wieder ab, alsbann breitet man die Bruft auf einem reinen Schneibbrett aus, belegt bie innere Seite mit zu dunnen Scheiben geschnittenem Schinken, bestreut diesen mit etwas fein gewiegtem Beterstlftraut und Shalotten, widelt die Bruft gegen das dunne Theil fest auf, umbindet sie gut mit Bindfaden, und kocht sie in einer Braise Nro. 4. langsam weich, wenn fle fertig ift, segt man sie heraus, bis sie ein wenig abgefühlt ift, schneibet sie bann, nachbem man ben Bindsaden davon gemacht hat, in dunne Blatter, wendet biese in einer heiß gehaltenen Glace Nro. 1 um, fest sie schon in die Sobe auf eine heiß gehaltene Blatte und gibt eine Savellen-Sauce bazu.

Anmert. Die Bruft tann auch ohne Schinken nach Borfdrift bereitet und folche ftatt in einer Braife, mit guter Rleischbrühe worin man ein paar Schnitten 3itrone, eine 3wiebel und einige Burgeln mittochen läßt, fertig gemacht werben Ge fann bann wenn fie zerschnitten ift, ohne fie

ju glaciren, bie Sauce barüber gegeben merben.

### Nro. 314. Gedampfte Ralbeschale.

Man trodnet bie geklopfte und gewaschene Kalbsschale mit einem reinen Tuch ab, reibt fie mit Salz und etwas Bfeffer ein, legt fie in eine Casserolle, gibt etwas Speck, eine Zwiebel, ein paar gelbe Rüben und Petersilwurzeln dazu, gießt ein Stück zerlassene Lutter darüber und dampft sie damit auf belden Seiten gelb, legt sie alsdann heraus, streut in die zurückgebliebene Butter, ein paar Messerpilgevoll Mehl, gießt, wenn diese gelb geworden ist, ein Glas Wein und etwas Fleischrühe hinzu, legt das Fleisch wieder hinein und tocht es damit fertig. Beim Anrichten schöpft man die Fette davon und passitt die Sauce durch ein Sieb über das Fleisch.

### Nro. 315. Lammfleisch mit frischen Morgeln.

Man schneibet bas Fleisch in beliebige Stucke und läßt es in heißer Fleischbrühe fern vom Feuer ein wenig ziehen, indessen schneibet man eine ober 2 handevoll gut gereinigte frische Morgeln entzwei, dampst diese mit einem Stuck Butter, bestäubt sie mit ein wenig Mehl und einem Löffelvoll Betersilfraut und gießt, wenn dieses angezogen hat, von der Brühe, worinnen bas Fleisch liegt, so viel nothig ift hinzu, legt alsbann bas Fleisch in die Sauce, würzt solches mit Mustaten und kocht es damit fertig, die Sauce muß kurz und bis auf wenig eingekocht sein.

Anmert. In Ermanglung frifder können auch getrodnete Morgeln, nachbem fie vorher verwällt worben fint, verwendet werden. Es tonnen auch
bie Reime von hopfen nachbem folche gereinigt, verwällt und gut abgelaufen fint, flatt ben Morgeln an bas Tleisch gegeben werben.

### Nro. 316. Hammelfleisch mit Gurken.

Man klopft bas Fleisch und mascht es rein, schneibet ober haut es in beliebige Stude, trochnet es mit einem reinen Tuch gut ab, bestäubt es mit etwas Mehl, Salz und ein wenig Biesser; hierauf zerläßt man ein Stud Butter und bampft damit das Fleisch gut zugebeckt langsam gelb, schneibet alsdann 2 bis 3 geschälte Gurken in Burfel, bampft blese noch ein wenig mit dem Fleisch, gießt einen Schöpflösselvoll Kleischbrühe hinzu und kocht es vollends damit weich, schöpft sodann die Fette von der Sauce ab, gibt eine Tassevoll zerklopften sauren Rahm daran, kocht das Fleisch noch einmal damit auf und gibt beim Anrichten die Sauce, ohne sie zu passtren, darüber.

# Nro. 317. Hammelfleisch auf andere Art.

Siezu nimmt man bas Quarre ober Rippenstud, klopft es stark und wascht es rein; hierauf zerläßt man ein Stud Butter, trocknet bas kleisch mit einem reinen Auch ab, bestreut es mit ein wenig Salz, Piesser und etwas Mehl und bampit es langsam gelb, gießt alsbann ein Glas Wein, ein halbes Glas Essig und etwas kleischbrühe hinzu, legt eine Zwiebel, ein paar Zehen Koblauch mit einer Scheibe Zitrone barein, und focht bamit bas kleisch weich, beim Anrichten wird die Fetie bavon geschöpft und die Sauce, welche kurz eingekocht sein nuß, durch ein Sieb barüber gegeben.

### Nro. 318. Ralbetopf in ber Sant.

Man foneibet ben Ropf, ohne bie Saut babon zu gieben, ab, brubet und pust ibn mit tochenbem Baffer rein, reibt bas Maul mit Galg gut aus und legt ihn nach biefem in faltes Baffer, wenn ber Ropf gefocht werben foll, bestreut man eine nag gemachte Gerviette mit Galg,, fperrt bas Maul mit einem Bolgden, bas man binein fpannt, auf, ichlagt bie Gerviette über ben Ropf zusammen und umbinbet ihn mit Binbfaben, alebann fest man ibn fo, bag bas bide Theil unten hinfommt, in ein bagu paffenbes Gefchirr, gießt Wein und Baffer in gleiche Theile bingu, gibt ein paar Bwiebeln, eine in Scheiben geschnittene Bitrone, ein Lorbeerblatt, einen fleinen Straug Bafilitum und Thimian, einige Melfen und Bfefferforner und bas noch fehlenbe Galg barein und focht ben Ropf gang langfam, bis er burchaus weich ift, nimmt ihn fobann behutfam aus bem Gub, macht bie Gerviette bavon, wifcht bamit ben baran bangen gebliebenen Schaum ab, macht bas Bolgden aus bem Daul, ftedt bagegen eine fleine Drange ober Bitrone barein, richtet ben Ropf auf eine Platte an und gibt bie Truffel-Sauce Dro. 335. barunter. Man fann ben Ropf auch falt und bie in Mro. 351. angezeigte Sauce bagu geben.

### Nro: 319. Gatean von Safen.

Bon einem rein gehäuteten hasen schechen man alles Fleisch heraus, schabt solches von den daran sthenden Flechsen rein und wiegt es mit einer handvoll Chalotten ganz fein; hierauf schneidet man i Br. Speck so fein wie möglich, mischt diesen sammt Salz, etwas Pfesser, i Pf. zerlassen Butter, 3 Epergeld, einem Blas rothen Wein, und das zu Schnee geschlagene Weise der Eyer an das Fleisch und rührt oder klopft vielmehr die Masse gut ab; hierauf bestreicht man eine Blechsorn mit Butter, seht diese mit bunn geschnittenen Scheiben Speck bis an den Rand herauf aus, gibt die Masse darein, stellt solche Zunden gut zugedeckt auf kochendes Wasser in einen Bratosen, stürzt dann nach dieser Zeit den Gateau aus eine Platte, nimmt den Speck davon und gibt eine von den angezeigten pikanten Saucen dazu.

# Nro. 320. Gateau von Sühner oder Capaunen.

Bon 3 jungen huhrern ober einem großen Kapaun zieht man die Haut ab, ninmt alles Fleisch von den Beinen, schabt folches von aller haut und Blechsen rein, und wiegt es mit eben so viel ausgeschabenem Kalbsteisch ganz sein, so schwere das Fleisch ist, halb so viel schneidet man Speck ganz zart gewürfelt, mischt diesen nehft Salz, Mustatenblüthe, etwas fein zerriebene Kräuter, an das Fleisch, und rührt es mit \ Pf. zerlassener Butter, dem Gelsen von 4 bis 5 Chern und einem Glas guten Wein leicht ab, schlägt das Beise der Eher zu Schnee und mischt diesen ebenfalls in die Masse; alsbann bestreicht man eine glatte Form mit Butter, sest oder legt diese die an den Kand herauf mit Speck aus, legt eine Verzierung von verwällten Trüsseln, Morgeln, Champignon, Pistatien, ausgestochene Schilfen und grünen

Beterfil barein, gibt auf biefes bie gerührte Maffe, ftellt folche mit einem mit Butter bestrichenen Blatt Papier bebedt, auf fochendes Baffer 2 Stunsben in einen Bratofen, fturgt alsbann ben Gateau auf eine Platte und gibt eine Sauce von Morgeln besonders bagu.

### Nro 321. Artischockentas mit Ralbsbriefen.

Man wascht und flopft die Artischoden gut aus, focht sie in Salzwasser halb weich, nimmt die Blätter bavon, reinigt die Käse von dem barauf sihenden Saamen und schneidet jeden in 2 Theile; hierauf zerläßt man
ein Stück Butter, dampft damit einen Löffelvoll fein gewiegte Petersil, einige verwällte Morgeln sammt dem gereinigten Käs, bestäubt dieses mit
ein wenig Mehl und gießt, wenn solches gut angezogen hat, die nöthige
Fleischbrühe und den Sast einer halben Zitrone hinzu, schneidet 1 oder 2
Paar verwällte und gereinigte Briesen in dunne Blatten, gibt sie sammt
Muskatenblüthe an das Ragout und kocht die Sauce damit kurz ein.

### Nro. 322. Ragout von übriggebliebenem Geflügel.

Man ichneibet bas gebratene falte Geflügel, welcher Art es fei, in kleine Stude, macht bas überfluffige Beinwert bavon, und ftogt solches mit bem sonft noch vorhandenen Abgang in einem Mörser klein und kocht es mit einem Glas Wein und Schu (Jus) ober guter Fleischbrühe gut durch; alse bann zerläßt man ein Studchen Butter, läßt bas Fleisch barin ein wenig angehen, bestäubt es nach biesem mit ein wenig Mehl, pafirt die Sauce von bem Gestoßenen durch ein Sieb, gibt folche an bas Fleisch, schärft sie mit Zitronensaft, gibt etwas Muskaten hinzu, und läßt es kurz einkochen

### Nro. 323. Ralberne Bogel.

Man lost aus einem wohl geklopften und rein gehauteten Kalbsichlegel die 4 hauptmusteln aus, ichneidet diese in beliedige Stude, spidt und
legt fie über Nacht in Effig; hierauf zerläßt man in einem Tiegel oder Cafferolle ein Stud Butter, bestreut die abgetrockneten Bögel oder bas Fleisch mit Salz, Pfesser, ein wenig Nelken und etwas Mehl und dämpft sie auf beiden Seiten gelb, gießt die nothige Fleischbrühe mit etwas Essight hinzu, gibt eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein paar Scheiben Zitronen und einiges Burzelwert darein und kocht damit die Vogel langsam weich, legt sie alsbann heraus, schopft die Fette bavon, treibt die Sauce durch ein Haarsieb und erhalt sie darin bis zum Anrichten heiß.

# Nro. 324. Frofche gu fricaffiren.

Die Schenkel von ben Froschen werben wohl gereinigt, alebann gesichränkt, aus warmem Waffer gewaschen und jum Ablaufen auf ein Sieb gebracht; hierauf zerläßt man ein Stud Butter, gibt bie Frosche sammt einem halben Löffelvoll gewiegten Beterfil und einer Zwiebel barein, bestreut sie mit wenig Dehl, läßt bieses ein wenig anziehen, glest etwas Fleischbrühe jedoch nicht zu viel baran, bruckt etwas Zitronensaft bazu, wurzt sie mit Mustaten und kocht die Frosche eine Viertelstunde.

Beim Anrichten wird bie Zwiebel herausgenommen, bie Sauce mit ein paar Epergelb abgezogen, und barüber gegeben. \*)

### Nro. 325. Birfchziemer.

- Siegu nimmt man bas bintere ober bide Theil bom Biemer, mafct und bautet benfelben rein, und burchzieht ibn mit grob gefchnittenem Sped, vermischt bas nothige Galg mit etwas Pfeffer, Relfen und fein gewiegten Chalotten, und reibt ibn aut bamit ein; bierauf belegt man ein biezu paffenbes Befdirr mit Sped, fest ben Biemer barein, gießt eine balbe Dagf rothen Bein, ein Glas Effig, bas llebrige Baffer bingu, gibt ferner ein paar Zwiebel, eine zu Scheiben gefdnittene Bitrone und einiges Burgel-· wert bagu, bebedt bas Befchirr mit einem paffenben Dedel, und focht ben Biemer, bis er weich ift, legt ibn alsbann auf ein flaches Beidirr, und bestreicht ibn mit gerlaffener Butter, bermifcht ein paar Sanbevoll Roggenbrob mit etwas Relfen, Bimmt und einem Loffelvoll Buder, beftreut bamit ben Biemer bid, und brudt foldes gut an, befpritt es oben wieber mit gerlaffener Butter, und ftellt ibn in einen guten Dfen, bamit er ichnell Farbe nimmt, inbeffen roftet man ein paar Rochloffelvoll geriebenes Roggenbrob, ein paar Mefferspigevoll Debl, und einen Efloffelvoll geftogenen Buder in einem Stud Butter braun, gießt, fo viel gur Cauce nothig ift bon ber Brube, worin ber Biemer gefocht bat, bagu, verfocht biefe Sauce ftart, und gibt fie, burch ein Gieb paffirt, befonbere gu bem Biemer.

Es fann auch ftatt biefer bie in Dro. 372 gezeigte Rirfchen-Sauce ba-

Nro. 326. Das Junge von der Gans oder Gansgeräusch.

Siezu gehören Kopf, Sals, Flügel, Füße, Magen und Leber, menn bies alles gut gereinigt, und aus warmem Wasser gewaschen ist, wird es in kleine Stude gemacht, mit halb Wasser und Essig, Salz, einer Zwiebel, ein Vorbeerblatt, etwas ganzen Ingwer und einigen Pfesserörnern an das Feuer geset und weich gekocht, alsbann zeiläst man in einer Casserolle ein Stud Butter, röstet damit einen Kochlösselvoll Mehl braun, gießt von der Brühe, so viel zur Sauce nöthig ift, hinzu, legt ein Studchen Zitronenschale darein, gibt, nachdem solche gut verkocht hat, bas Gansgeräusch hinzu, und erhält es bis zum Anrichten heiß.

### Nro. 327. Auf andere Art.

Wenn bas Gansgeraufch, nach bem Borangezeigten, gut gereinigt und gerfchnitten ift, fest man es mit Waffer, Salz, einigen Wurzeln und einer Bwiebel an bas Beuer, und focht es weich, alsbann zerläßt man ein Stud

<sup>\*)</sup> Da die Frosche mabrend bem Kochen immer felbst Sauce ziehen, so muß man bei hinzugießen berseiben behutsam sein, bag nicht zuviel baran tommt. Auch muß man bei allen weißem Nagout, wo nicht besonbere von talter Fleischbrübe die Rebe ift, sich heißer, babei aber frisch getochter Fleischbrühe bedienen, weil alte Brübe gerne roth macht, und das Effen baburch ein edelhaftes Ansehen erhalt.

Butter, banipft bamit einen Efloffelvoll gewiegter Petersil, rührt einen Kochlöffelvoll Mehl barein, und gießt, wenn dieses zu steigen anfängt, so viel von dem Sud als zur Sauce nöthig ist, durch ein Sieb hinzu, verstocht solche gut, würzt sie mit etwas Muskaten, legt alsdann bas Ganstung darein, und erhält dieses bis zum Anrichten heiß.

### Nro. 328. Ragout von Schnecken.

Die Schneden werben mit Salz und heisem Wasser an das Feuer gesetht, und nur so lange gekocht, bis die Deckel sich aufzulösen ansangen, alsdann abgegossen, und mit einer Spicknabel aus ihren Sanschen gezogen, der schwarze Ring so darum läuft, abgelöst, die Köpse und Schweise weggeschnitten, die Schnecken mit Salz bestreut, aus ein paar warmen Wassern gewaschen, und zum Ablausen auf ein Sieb gebracht, zu 100 Schnecken rührt man & Pr. Butter leicht, mischt & Bs. gut gereinigte mit Chalotten und etwas Beterstil fein gewiegte Sarbellen, Salz, Muskaten, und ein paar Löffelvoll Semmelmehl darein; hat man besondere Hauschen von Erre, so gibt man in Jedes einen fleinen Esiöffelvoll von dem Gerührten darein, legt auf dieses 3 bis 4 auch 6 Schnecken, beckt solche wieder mit einem Löffelvoll von der gerührten Butter zu, gießt einen starken Esiöffelvoll von der gerührten Butter zu, gießt einen starken Esiöffelvoll kohl ber daren, stellt die Hauschen zugedeckt auf einen Rost auf Kohlen oder in einen Bratosen, kocht sie eine Wiertelstunde, und gibt sie sammt benselben auf ben Tisch.

Man fann auch einen gut gereinigten Baring in gang fleine Studchen fchneiben, und folden gu ben Schneden geben, auch tann man fie, ftatt in ben Sauschen, in einem Tiegel fertig machen, und alebann auf eine Blatte nnrichten.

### Nro. 329. Gans Pfeffer.

Man fangt beim Abstechen ber Gans bas Blut auf und rührt an folches, damit es nicht gerinnt, ein paar Löffelvoll Cifig. Nachdem die Gans gut gereinigt ift, werben hals, Plügel, Füße sammt bem Magen, in
kleine Stude gemacht, und solche mit gesalzenem Waffer weich gekocht.
Alsdann röstet man mit einem Studchen Butter ober Schmalz zwei Kochlöffelvoll Mehl ganz braun, sült dieses mit der Brühe worin das Gansgeräusch gekocht, auf, legt dieses in einen Tiegel, läßt die Sauce nachdem
sie wohl vertocht hat durch ein Sieb ober Seiher sammt dem Blut darüber
lausen, wurzt solches mit ein wenig Nelken und Pfesser, und läßt es nur
noch kurze Zeit kochen, sollt es nicht rezent genug sehn, so wird noch etwas Essig hinzu gegeben.

### Nro. 330. Schneden in ben Sauschen ju braten.

Die Schnecken werben, nach Borfchrift bes Borhergebenben, gefocht, gereinigt, und zum Ablaufen auf ein Sieb gebracht, alsdann bie leeren Sauschen mit Salz und warmen Waffer von innen und auffen gut gereinigt, und damit fle auslaufen fonnen, auf die Deffnung gestellt; hierauf ruhrt man & Pf. Butter leicht, mifcht 4 Loth gut gereinigte und mit ein

paar Chalotten und Beterfil fein gewiegte Sarbellen, Salz und Mustaten barein, ftreicht von biefen in jedes hauschen mit einem Meffer ein wenig, legt eine Schnede barauf, gießt einen Kaffeelöffelvoll Fleischbrühe bazu, und ftreicht ben übrigen leegen Raum wieder mit dem Gerührten zu, fest bie hauschen auf einen Roft, ftellt diefen auf Rohlen, bratet sie eine Biertestunde, und gibt fie so zu Tich.

# Nro. 331. Nagout von Auftern.

Man sticht, ober lost die Austern aus ben Schalen, gibt sie sammt bem Saft und einem Stücken Butter in ein fleines Geschirr, und läßt sie auf Roblen heiß werben, reinigt sie alsdann von dem daran sitzenden schwarzen Ming, legt sie wieder in die Sauce, drudt den Saft einer Zitrone dazu, warzt sie mit Mustaten, und erhält sie auf glühender Asche heiß. Dierauf dämpft man einen Löffelvoll gewiegte Petersil mit einem Stücken Butter, bestäubt diese mit ein wenig Mehl, gießt, wenn solches gut angezogen hat, ein wenig Schü oder Fleischbrühe hinzu, und läst dieses gut versochen, gibt dann die Austern sammt deren Saft darein, kocht dieses zusammen nur ein paar Minuten, und gibt sie gleich zu Tisch. Man kann die Sauce auch mit ein paar Epergelb abzliehen, und wer die Kappern liebt, auch einen Eslösselvoll an die Austern geben.

### Nro. 332. Auftern in ihren Schalen gu braten.

Die Auftern werben abgelott, gereinigt, mit Mustaten gewürzt, und um Zebe etwas fein gewiegte Sarbellen gelegt, folche alsbann mit einem bunnen Schnittchen Butter bebeckt, und etwas Bitronensaft bazu gebruckt, alsbann ftellt man die Schalen auf einen Roft, gibt gute Rohlen barunter, und bratet fie nur fo lange, bis fich ber Rand nebenherum zu farben anfängt, seht fie bann auf eine Platte, und servirt fie mit ganzen Bitronen.

### Nro. 333. Ragont von Schildfroten.

Um bie Schilbfroten abichlachten ju fonnen, halt man ihnen ein glubenbes Gifen auf bas Blatt, baburch ftreden fie ben Ropf, Schweif und Ruge beraus, bie man alebann fcnell abhaut, bie Schilbfrote aber, bamit fle fich gut ausbluten fann, wirft man in lauwarmes Baffer, fest fle nach biefem mit Baffer und Galg an bas Feuer, und lagt fie fo lange babei fteben, bis man ohne Dube bas Blatt abnehmen fann; bierauf ichneibet man bie Schilbfrote in beliebige Stude, und legt fie fammt Leber und Eper zuerft noch eine Beile in lauwarmes Baffer, bann gum Ablaufen auf ein Sieb; nun gerläßt man in einem Tiegel ober Cafferolle ein etwas großes Stud Butter, bampft bie Schildfrote mit einigen Chalotten und etwas Beterfil eine Beile, bestäubt fie mit ein wenig Debl, lagt biefes unter öfterem Ummenben bamit wohl angiehen, gießt, fo viel gur Gauce nothig ift, Schu ober fonft gute Fleifchbrube bingu, und wenn man Glace hat, legt man ein Studchen babon bingu, fcarft bie Sauce mit Bitronenfaft, und focht bie Schilbfrote bamit weich, legt fie alsbann beraus, icooft bie Bette bavon, paffirt bie Sauce burch ein Sieb, wurgt fie mit Mustaten, gibt verwällte Truffeln, Morgeln, ober abgebampfte Champignon fammt ber Schilbfrote wieber barein, tocht fie nur noch eine turge Belt\_bamit, und gibt fie gu Tifc.

### Nro. 334. Fricandellen.

Ein Pfund rein ausgeschabenes Kalbsteisch wird mit \ Pf. Sped einigen Chalotten, etwas Bastlicum und Beterfil sein gewiegt, nun dampst man das Innere von einem in Milch durchweichten und wieder sest ausgedräcken Milchvod mit 4 Loth Butter gut ab, gibt diese fammt dem gewiegten Fleisch in einen Mörfer, und stött solches mit etwas Salz, Muskaten und dem Gelben von 4 bis 5 Epern gut durch, die Farçe muß nicht dunn, sondern etwas stark sein, man nimmt sie auf einen hölzernen Teller, macht sie in beliebige, runde, oder länglichte Form, überfährt ste mit Eperstar, bratet sie in gerlassenen Butter gelb, und gibt über die Frie candellen eine beliebige recente Sauce.

# Berichiebene Sancen.

### Nro. 335. Truffel-Sauce.

Man bampft einige fein zerichnittene Chalotten mit einem Stud Buteter, lagt alsbann einen kleinen Rochlöffelvoll feines Mehl gelb bamit werben, gießt Schu ober gute Fleischbrühe bazu, und verfocht biefes gut. Run schneibet man 3 bis 4 Loth gut gereinigte und geschätte Truffeln in bumme Blatter, überfocht biese mit einem Glas rothen Wein, passirt die obige gekochte Sauce, burch ein Saarsieh, an die Truffeln, brudt den Saft einer halben Zitrone darein, und focht sie noch eine Biertelftunde. Man kann auch den wohlgereinigten Abgang von den Truffeln in einem Mörser zerestoßen, solchen mit ein wenig Wein oder Fleischbrühe auskochen, die Flüffigkeit durch ein reines Tuch pressen, und an die Sauce geben.

### Nro. 336. Sauce à la Reine.

Man fest ein Studden Kalbsteift, eben so viel roben Schinken, einiges Burgelwert, ein abgeriebenes Milchbrod, und bas gerbruckte Gelbe von
6 hartgesottenen Evern mit guter Pleischbrühe an bas Feuer, tocht solches tangsam, bis Pleisch und Brod weich und gut verkocht ift, treibt es alsbann burch ein haarsteb, brucht in bie Sauce ben Saft einer Bitrone, wurzt fie mit Muskaten, und erhalt fie, ohne sie langer kochen zu lassen, auf glühender Aliche bis zum Gebrauch heiß.

Diefe Sauce eignet fich gut zu Beflügel.

### Nro. 337. Oliven-Sauce.

Die Oliven werben geschält, und mit weißem Bein zur Galfte abgefocht, alsbann zerläßt man ein Stud Butter, laßt einen Rochlöffelvoll Mehl
gelb bamit werben, gießt etwas Schü (Jus) hinzu, und verkocht bamit bas
Mehl gut, treibt solches durch ein haarsteb an die Oliven, gibt etwas Bitronensaft hinzu, kocht die Sauce so lange bis die Oliven weich find, und
gibt fie alsbann zu Enten, Feldhühnern und dergleichen.

### Nro. 338. Sance von Wachholderbeeren.

Bwei Kochlöffelvoll Mehl wird famntt einem Löffelvoll gestoßenen Buder, mit einem Stud Butter gang braun geröftet, solches mit einem Glasden rothen Wein, eben so viel Fleischbrübe und ein paar Estöffelvoll Effig aufgefüllt, eine Handboll zerbrückte Wachholberbeeren saumt etwas
Relten und Pfeffer hinzugethan. Nachdem bie Sauce wohl bertocht hat,
wird sie durch ein Sieb getrieben, und kann zu schwarz, auch roth Wildspret gegeben werden.

### Nro. 339. Sauce ju Pafteten.

Drei bis vier gereinigte Sarbellen, einige Chalotten, Beterfil, etwas Bitronenschalen und einen Efiloffelvoll Kappern schneibet man gröblich, bampft diese mit einem Stücken Butter, rührt einen Eleinen Rochlöffelvoll Mehl barein, gießt, wenn dieses angezogen hat, einen Schöpflöffelvoll Schu ober gute Fleischbrühe bazu, treibt solches, nachdem es eine Zeitlang gut verkocht hat, durch ein Saarsteb, wurzt die Sauce mit Muskatenbluthe, und erhalt sie bis zum Gebrauch heiß. Sie kann ohne oder mit Epergelb abgezogen gegeben werden.

### Nro. 340. Auftern-Sauce.

Man löst 30 bis 40 Auftern aus ihren Schalen, gibt fie sammt ihrem Saft und einem halben Glas Wein in ein kleines Geschirr, und läßt fie auf Kohlen heiß werden, indessen zerläßt man ein Stuck Butter, läßt einen Rochlöffelvoll Mehl damit anziehen, glest 2 kleine Schöpsstöffelvoll Reische hinzu, gibt ferner allerlei Wurzeln, eine in Scheiben geschnittene Zietrone und ein paar Chalotten darein, treibt bieses, nachdem es eine halbe Tunde gut verkocht hat, durch ein haartleb, ninunt alsdann die Austern ans dem Wein, reinigt sie gehörig, und gibt sie sammt diesem in die durchgetriebene Sauce, erhält solche bis zum Anrichten heiß, würzt sie mit Musstaten, und zieht sie beim Gebrauch mit 3 bis 4 Ehergelb ab.

# Nro. 341. Orangen Sance über wildes Geflüget.

Ein paar zerschnittene Bwiebeln, ein Stückhen Schinken, und was man an Abgang von wilbem Gefügel hat, schneibet man zusammen klein, bampft biefes mit einem Stück Butter ganz gelb, bestreut es mit einem Rochlöffelvoll Mehl, und gießt, wenn auch dieses unter öfterem Umrühren sich gesärdt hat, 2 Schöpstöffelvoll Schü Jus), in deren Ermanglung Fleischkrühe hinzu, gibt einige Nelken und Pfesserferörner dazu, und kocht solches eine Stunde langsam. Indesse sich und von 2 Drangen die Schalen ganz sein ab, schneibet diese länglicht, und kocht sie mit einem halben Quart Wasser auf Kohlen weich, treibt alsbann die gekochte Sauce durch ein haarssieb, gibt die Orangenschalen sammt deren Küssigseit und den Saft einer halben Zitzone darein, kocht dieses zusammen noch einmal auf, und erhält sie dann zu weiterem Gebrauch heiß.

Nro. 342. Orangen-Sauce über gebadenen ober gebratenen Becht.

Man reibt bie Shale bon 2 Orangen und einer Bitrone an einem

Studen Zuder ab, gibt bieses sammt bem Saft, ein Glas Wein, eben fo viel Fleischbrühe und ber abgeschnittenen Rinde von einem Mildbrob in einem kleinen Tiegel ober Cassevolle, focht solches auf Kohlen ganz langsam, bis die Rinde wohl verkocht ift, treibt es alsbann burch ein haarsteb, und erhalt die Sauce bis zu weiterem Gebrauch heiß.

Nro. 343. Sauce von Morgeln über gefalzene Budings auch Suhner.

Sind die Morgeln frisch, so wäscht man eine Handvoll davon, nachs bem ste von den Stielen gereinigt sind, aus lau warmem Wasser, die getrockneten aber verwällt man leicht und schneidet sie in der Runde ein paarmal durch; hierauf zerläßt man ein Stück Butter, dämpft damit einen halben Lösselvoll sein gewiegtes Petersilkraut, gibt alsdann die Morgelu hinzu, bestäubt diese mit ein paar Messerspitzvoll Mehl, gießt, wenn solches angezogen hat, einen Schöpssösselvoll Bleischbrübe daran, würzt die Sauce mit Mustaten, und verkocht sie eine Viertelstunde; hat man Sparzgel, so schweidet man eine Handvoll, so weit sie grün sind, in kleine Stückschen, verwällt sie mit gesalzenem Wasser und gibt sie, nachdem sie abgelausen sind, in die Sauce, und kocht sie darin sertig. Beim Anrichten wird solche mit 3 dis 4 Ehergelb abgezogen.

Nro. 344. Sauce à la Hollandaise (hollandische Sauce).

Acht Ehergelb werben mit zwei Mefferspigevoll feinem Mehl, bem Saft einer halben Zitrone, ein Glas Wein und einem Quart Fleischbrühe gut abgerührt, ein tleines Stückhen an einer Zitrone abgeriebener Zuder nebst einem Stück frischer Butter barein gegeben, und auf Kohlen so lange gequirlt bis sie ganz heiß und bid zu werben anfängt, zum tochen aber barfie nicht kommen. Diese Sauce wird vorzüglich zu Fischen verwendet.

Nro. 345. Sauce ju gebratenen Bungen.

Ein paar gereinigte Sarbellen, etwas Petersistrant, eine kleine Zwiebel, etwas Zitronenschale und einige verwällte Morgeln wiegt man so fein wie möglich, bampft biefes alsbann mit einem Ety groß frischer Butter, bestäubt es nit einem kleinen Rochlöffelvoll Mehl, und gießt, wenn solches gut angezogen hat, ein Quart Schu ober Fleischbrühe nebst bem Saft einer Bitrone hinzu, wurzt bie Sauce mit ein klein wenig Pfesser, und verkocht fie gut.

Nro. 346. Sauce von Rappern.

Man läßt einen Rochioffelvoll Mehl mit einem Stud Butter gelb werben, gibt ein paar Eglöffelvoll Kappern barein, füllt biefes mit einem Quart
Schu ober Fleischbrühe auf, wurzt die Sauce mit Mustaten, und verkocht fie gut. Man kann auch bas Mehl mit ber Butter blos anziehen laffen, solches alsbann mit Fleischbrühe auffüllen, die Kappern barein geben, und bie Sauce, wenn fie gut gekocht hat, mit 2 bis 3 Epergelb abziehen.

Nro. 347. Sauce à l'Espagnole (Copagnole). Man fcneibet ein Stud Schinken, 2 gelbe Ruben, ein paar Sarbel-

len, einige Chalotten und etwas Thimian flein, gibt bieses mit ein paar Relfen, etwas weißen Pfesser und ganzer Mustatenblüthe, in eine kleine Casserolle, giest ein paar Chlösselvoll gutes Provenzeröl nebst einer halben Maaß weißen Chaßerwein hinzu, verbedt die Casserolle genau, und läßt solches auf Kohlen langiam und gut verkoden, zerläßt inbessen ein-Stück Butter, läßt einen Kochlösselvoll Mehl damit braun werden, füllt es mit einem kleinen Schöpsselvoll guter Fleischbrühe oder Schü (Jus) aus, kocht es gut durch, und vermischt es mit dem Obgenannten, kocht dies sed noch eine Zeitlang, und treibt es dann durch ein Sieb, gibt an die Sauce den Sast einer Zitrone, und erhält sie, ohne sie weiter kochen zu lassen heiß.

Diefe Sauce tann zu gebratenem Fleisch, gabmem und wilbem Beffu-

#### Nro. 348. Sardellen-Sauce.

Man wiegt 4 Loth gut gereinigte Sarbellen mit einigen Chalotten, etwas Peterfil, einem Stüdchen Zitronenschalen und dem Mark von einer halben Zitrone, dampft dieses mit einem En groß Butter, bestreut es mit ein wenig Mehl, gießt, nachdem solches angezogen hat, Schu oder Fleischbrühe hinzu, wurzt die Sauce mit ein wenig Pfesser und Muskaten, und verkocht sie gut.

### Nro. 349. Sauce zu Sammelfleifch.

Eine Sandvoll geriebenes Roggenbrod röftet man mit einem Efloffelvoll Zuder ganz braun, füllt biefes mit einem Glas Wein und einem Quart Bleischörühe auf, gibt einige fein gewiegte Chalotten, mit ein paar Efloffelvoll Braten-Sauce und etwas Zitronensaft hinzu, und gibt die Sauce nachdem fie wohl verkocht ift, mit etwas Nelken gewürzt zu gewarmtem oder auch frischem hammelsbraten

### Nro. 350. Saure Rahm-Sauce ju Bilbpret.

Man' röstet mit einem Studden Butter einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl gelb, gerklopft ein Duart diden sauren Rahm mit ein paar Eslöffelvoll Esig und einem Quart Fleischbrühe, füllt mit diesem das Mehl auf, wurzt die Sauce mit etwas Nelken und Pieffer, und kocht sie eine Biertelstunde, hat man eine Sauce; worin Bildpret gekocht oder gebraten worben ift, so kann etwas dabon an die Nahm-Sauce und dann so viel weniger Fleischbrühe genommen werden, auch kann man, wer Kappern liebt, einen Eslösselvoll barein geben und mitschen lassen.

### Nro. 351. Ralte Sauce ju einem Wildschweinstopf.

Eine Obertaffevoll Kappern, die Schale von einer halben Zitrone und 6 bis 8 Chalotten wiegt man so fein wie möglich, stößt 4 bis 6 Wach-holderbeere in einem Mörser ganz fein, nimmt diese sammt dem obigen Gewiegten 4 Chlöffelvoll französischen dicken Senf, einen Kaffeelöffelvoll Zuder, eine Mefferspizevoll Pfeffer und das nöthige Salz in eine kleine Schüssel, rührt solches zuerst mit dem Saft einer halben Zitrone, alsbann mit 3 Chlöffelvoll Provenzeröl, und das Uebrige Essig zu einer biden Sauce ab.

### Nro. 352. Sauce à la Polonaise (polnische Sauce).

Man läßt mit einem Studden Butter einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl braun werben, füllt bieies mit einem Glas Wein und erwas Fleischbrühe auf, schneibet eine handvoll abgezogener Mandeln länglicht ganz sein, eben so eine handvoll Rosinen, von benen man die Körner herausgenommen hat, sammt einem Studchen Bitronat und ein ganz kleines Studchen magern Schinken, gibt genangte Stude mit einer kleinen Messerspievoll weißen Pfesser in die Sauce, verkocht diese wohl, und gibt sie zu gebratenen Zungen, wildem Gestügel oder Schwarzwildpret.

### Nro. 353. Sauce. à la Ravigotte.

Man wiegt eine handvoll gereinigten Sauerrampf, etiliche Chalotten, ein wenig Peterfil, und was man zwischen 2 Finger fassen kann Körbelfraut ganz fein, stößt bieses mit tem Gelben von 6 hart gesottenen Epern in einem Mörser gut durch, gibt einen Estöffelvoll gestoßenen Bucker, mit ein wenig Salz hinzu, und rührt bieses mit 5 bis 6 Eslöffelvoll gutem Provenzeröl und Estragon-Esig zu einer bicken Sauce ab.

### Nro. 354. Gelleri, Sauce.

Man schneibet 1 ober auch 2 gereinigte Selleriewurzeln in kleine viereckigte Burjel, und tocht biese mit so viel guter Fleischbrühe als man zur Sauce nothig zu haben glaubt, weich, wiest bas Barte ober Innere von bem Kraut fein, bampft bieses mit einem Studichen Butter, bestäubt es mit ein wenig Mehl, und gibt, wenn bieses angezogen hat, die gekochten Burzeln sammt der Brühe bazu, verkocht die Sauce bamit gut, und würzt sie bann mit Muskaten.

### Nro. 355. Rrebs. Sauce.

Dreißig bis vierzig Arebse siebet man ohne Salz, macht die Galle bavon, löst die Schweise aus, und stößt die Schalen mit einem Mörser klein,
gezogenen Mandeln und 4 Loth frischer Butter in einem Mörser klein,
vertocht sie albann mit einer halben Maaß guter Milch, und prest sie
burch eine Serviette; hierauf zerklopft man 7 bis 8 Epergelb mit 2 Löffelvoll Zucker, rührt nach und nach die Misch daran, läßt sie auf Kohlen
unter stetem Umrühren heiß und bick verben, und gibt alsbann ble
Schweise darein.

### Nro. 356. Gefalzene Rrebs, Sauce.

Man siebet eben so viele Krebse, wie vorher genannt, mit Salzwaffer, zieht die Galle davon, löst die Schweise aus, und stößt die Schale im Mörser klein; hierauf zerläßt man i Bf. Butter, dämpst damit die Schale bis die Butter roth ift, füllt sie alsdann mit Fleischbrühe aus, hebt die in die Höhe kommende Butter mit einem Lössel in eine Casserolle ab, rührt einen Rochlösselvoll Mehl darein, und gießt, wenn diese mit der Austrigu fleigen anfängt, die Krebsbrühe durch ein Sieb hinzu. Nun gibt man die Krebsschweise sammt einer Handvoll verwällter Morgeln darein, würzt die Sauce mit Muskatenblüthe, kocht sie noch ein wenig durch, zieht sie

mit 3 bis 4 Chergelb ab, und verwendet fle ju Krebs = und Fleisch= Pubings u. bgl.

Nro. 357. Sauce mit Estragon.

Eine fleine Sandvoll Estragon bestreut man mit ein wenig Salz, brüht ihn mit fochenbem Wasser in einer Schuffel ab, und gießt ihn nach einer Biertelstunde zum Ablausen auf ein Sieb, zerläßt alsbann ein Stücken Butter, läßt einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl damit anziehen, gießt etwas Schu hinzu, und verkocht dieses wohl, gibt alsbann ben abgelausenen Estragon sammt ben Saft einer halben Bitrone darein, wurzt die Sauce mit ein wenig Pieffer, und kocht sie nur noch einigemal auf.

### Nro. 358. Sauce mit Raftanien.

Man stebet die Kastanien in Wasser weich, und reinigt fie von den Schalen, alsdann zerläßt man ein Stücken Butter, läßt einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl und einen Esidsselvoll gestoßenen Zuder damit braun werben, füllt solches mit einem Schöpflösselvoll Bleischbrühe auf, druckt ben Saft einer Zitrone barein, legt die Kastanien in die Sauce, würzt sie mit ein wenig Pfesser, kocht sie noch einigemal durch, und gibt sie zu gebratenen Enten oder Gansen.

### Nro. 359. Warme Genf-Sauce.

Man bampft mit einem Studchen Butter einen Efloffelvoll fein geschnittenen Zwiebel, bestäubt biese mit 1 auch 2 Mefferspigvoll Mehl, laßt
folches gut bamit anziehen, gibt 3 bis 4 Efloffelvoll französischen Senf
mit ein paar Efloffelvoll Esig und einen Schöpfloffelvoll Fleischbrühe ober
Schu hinzu, verkocht bie Sauce nur ein wenig, und gibt sie unter
Schweins-Coteletts, Bratwurste, auch zu Ninbsteisch, gebratenen Secht,
ober Schweins-Quarre.

# Nro. 360. Peterfil-Sauce.

Man wiegt eine handboll gereinigtes Petersilfraut mit ein paar Chalotten ganz fein, bampft bieses mit einem Stücken Butter, bestäubt es
mit ein weuig Wehl, und giest, wenn solches angezogen hat, etwas Fleischbrühe hinzu, brückt ben Saft einer halben Bitrone darein, würzt die Sauce
mit Muskaten, und kocht sie einigemal gut durch, ober man ninmt unter
bie Betersile eine kleine Handvoll Chalotten nebst einigen Blättern Estragon, gibt, wenn dieses fein gewiegt ift, etwas Salz und Pfesser hinzu,
und rührt es mit gutem Del und Cfift zu einer Sauce ab.

### Nro. 361. Gurfen Gauce.

Fünf bis fechs kleine Gurken, die noch wenig Kern haben, schält und schneibet man in kleine vieredigte Studchen, dampft fie mit einem Stud Butter weich, bestäubt fle mit ein wenig Mehl, und gießt, wenn dieses sich gefärbt hat, einen kleinen Schöpflösselvoll Schü mit ein paar Eflösselvoll Cisig hinzu, würzt die Sauce mit ein wenig Pfesser, und verkocht sie wohl. Wenn man keine Schü hat, nimmt man Fleisschrühe, gibt aber ein Studden Glace, in Ermanglung bieser, ein paar Lösselvoll Bratenbrühe hinzu.

#### Nro. 362. Sauce Hachée.

Man wiegt 3 bis 4 Suhnerlebern, efliche Champignon, einige Chalotten, etwas Beterfilfraut und ein paar verwällte Morgeln gang fein, bampft biefes mit einem Stück gerlaffener Butter, bestäubt es mit ein wenig Mehl, gießt, wenn biefes wohl angezogen hat, etwas Schu ober Fleischbrühe mit bem Saft einer Zitrone bazu, wurzt die Sauce mit Mustaten und focht fle nur einigemal burch.

### Nro. 363. Sauce mit Champignon.

Man ninmt gang kleine, wohlgereinigte Champignon, bampft biese mit etwas gewiegten Chalotten und Petersilfraut in einem Stud gerlassener Butter bis sich alle Feuchtigkeit eingekocht, und nur noch die Butter barau zu sehen ift, bestreut sie alsbann mit ein wenig Mehl und giest, wenn dieses wohl angezogen hat, ein halb Glas Wein, etwas Essig und Kleischbrühe hinzu, wurzt die Sauce mit Mustaten und kocht sie noch eine kleine Biertelstunde. Um gewiß zu sein, ob man keine gistige Champiguons hat, ist gut, wenn man sie zuvor mit Wasser und ein paar Zwiebel übersiedigt gund eine Zeitlang so stehen läßt, bleiben die Zwiebel weiß, so bürsen sie ohne Anstand genossen werden, haben sich aber biese gefärbt, so ift es ein Beichen, daß giftige Champignons barunter sind, und man werse sie alle, ohne sich zu bedenken, weg.

### Nro. 364. Ralte Baring, Sauce.

Man waffert von 2 haringen ble Milch gut aus, zieht bie haut babon und verrührt fie mit bem Gelben von 2 bis 3 hartgesottenen Eyern,
3 bis 4 Eglöffelvoll gutes Provenzeröl, Salz, etwas Pfeffer und Essig
fein; bie haringe schneibet man, nachbem sie rein geputt und ausgegrätet
sind, in ganz kleine Stuckhen, vermischt sie mit einem Löffelvoll fein gewiegten Chalotten und Kappern, passitt bie abgerührte Sauce burch einen
Seiher barüber, und servirt sie zu Rindsleisch.

# Nro. 365. Rrauter-Sauce mit Senf.

Sut gereinigtes Korbelfraut, Sauerampf und Beterfil, zusammen eine ftarte Sandvoll, wiegt man gang fein, und ruhrt solches in einer kleinen Schuffel mit 2 bis 3 Eglöffelvoll guten biden Senf, Salz, etwas Pfeffer, Effig und gutes Del zu einer Sauce ab.

### Nro. 366. Zwiebel-Sauce.

Man roftet eine Sandvoll geriebenes Weißbrob mit einem Stud Butter gelb, bampft bamit eine Sandvoll geschnittene Zwiebel ein wenig, fullt
sie alsbann mit guter Bleischrühe auf, kocht bie Zwiebeln bamit weich und
treibt sie nach biesem burch einen Seiher ober Sieb, gibt ein paar Efloffelvoll Esig, etwas Pseffer und Rellen hinzu und kocht bie Sauce noch
ein wenig bamit auf

### Nro. 367. Ralte Sarbellen-Sauce.

Bier Loth gut gereinigte Sarbellen wiegt man mit einigen Chalotten und etwas Beteifil gang fein, rubrt bann biefes mit bem Belben von 4

hart gesottenen Epern guerft mit 4 Efloffelvoll Provencerdl, Salg und etwas Pfeffer, und bann mit gutem Effig zu einer biden Sauce ab.

### Nro. 368. Meerrettig mit Milch.

Man reibt gereinigten und guten Meerrettig, bermischt ihn nach Belleben mit gang fein zerftogenen Manbeln und enwas Buder, ruhrt folchen mit warmer Milch ober Rahm glatt, gibt ein Studchen friiche Butter bingu und focht ihn nur gang wenig.

### Nro. 369. Meerrettig mit Fleischbrühe.

Man vermifcht ben geriebenen Meerrettig mit ein flein wenig Semmelmehl, gibt ein Studchen frifche Butter hinzu, ruhrt ihn mit beißer Bleifchbrube ab, und tocht ihn, bamit er feine Scharfe nicht verliert, nur wenig.

# Nro. 370. Meerrettig falt mit Effig.

Man reibt ben gereinigten Meerrettig fein, bestreut ihn mit fein gestogenem Buder und ruhrt ihn mit gutem Gffig an.

### Nro. 371. Sauce von Bagen ober Bagenbutten.

hat man hagenmark eingekocht, so verdunt man ein paar Loffelvoll bavon mit einem Glas Wein und etwas Wasser, gibt ben noch sehlenden Zuder und etwas Zimmt darein und kocht die Sauce damit aus, hat man aber bieses nicht, so wascht man 2 bis 3 handevoll durre hagen aus warmem Wasser, tocht diese mit halb Wein und halb Wasser auf Kohlen langsam weich und treibt sie alsdann durch ein Sieb, bis alles Mark davon ist; hierauf zerläft man ein kleines Stücken Butter, laßt damit ein paar Wesserspieroll Mehl gelb werden, gibt das durchgetriebene Mark hinzu, verdunnt solches mit Wein zu einer Sauce, gibt etwas Zimmt, ein wenig geschnittene Zitvonenschalen und Luder, bis die Sauce sus genug ist darein, und kocht sie einigemal damit auf.

# Nro. 372. Sauce von durren Rirfchen.

Die Kirschen werben in einem Mörser grob zerstoßen, mit halb Wasser und halb Wein weich gekocht, alsbann durch ein haurselb getrieben. Will man die Sauce gut haben, so rührt man ein paar Estöfisselvoll hägenmark mit dem Durchgetriebenen ab, berdunnt solches mit Wein, gibt Zucker, etwas Zimmt und ein paar zerstoßene Nelken darein und kocht die Sauce damit auf, will man sie aber geringer machen, so lätt man das hägenmark weg, röstet einen Rochlösselvoll Wehl mit einem Stückhen Butter gelb, gibt dies an die durchgetriebene Sauce, verdunnt sie mit Wein, gibt das übrige Angezeigte dazu und kocht sie noch eine Vertelstunde.

# Nro. 373. Bifchoff . Sauce.

Man roftet einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl mit einem Studchen Butter gelb, fullt solches mit einem Quart rothen Wein auf und verkocht dies gut, inbessen bratet man 3 Bomerangen, die man zuvor eingekerpt hat auf bem Roft schneibet nach biesem die Schale gang fein bavon ab, und gibt

biese sammt bem Saft berfelben, auch ben Saft einer Zitrone in bie Sauce, gibt ben nothigen Buder hinzu, kocht sie eine halbe Stunde und passirt fle beim Gebrauch durch ein haarsieb. Diese Sauce kann zu allem gebratenen, sowohl zahmen als wilben Gestügel gegeben werben.

### Nro. 374. Bitronen . Sauce.

Man läßt mit einem Studigen Butter einen fleinen Kochlöffelvoll Wehl gelb werben, gießt ein Duart Wein und halb so viel Wasser bazu, und verkocht bieses gut, indessen reibt man bas Gelbe einer Zitrone auf einem Stud Zuder ab, gibt diesen nehst dem Saft an die Sauce, verflopft bas Gelbe von 4 Epern mit ein paar Löffelvoll Wein, tührt solche mit der kochenden Sauce ab, läßt sie auf Rohlen unter beständigen Rühren anziehen und passit sie beim Gebrauch durch ein Sieb.

### Nro. 375. Bitrouen-Sauce auf andere Art.

Man zerklopft 12 Epergelb mit bem Sait einer Bitrone und lagt biefe eine Beile ftehen, giest alebann eine halbe Maaß Bein und eine Obertaffevoll Baffer hinzu, reiht bas Gelbe von 2 Zitronen an einem Stud Buder ab, gibt biefen zerftogen in bie Sauce und quirlt (fprudelt) biefe auf Kohlen bis fie gang heiß ift und anfangt bid zu werben ab

### Nro. 376. Sauce von fußem Rahm.

Sechs Epergelb werben mit einem Duart fußem Rahm ftart gerflopft, alsbann ein Studden Buder abgerieben, biefes zerftoffen in die Sauce geseben, und folche unter ftetem Umruhren auf Roblen heiß und bid gemacht. Man kann auch ftatt ber Bitrone ber Sauce ben Geschmad von Banille ober Bimmt geben, wenn man ein Studden berfelben mit Milch ein wesnig abfocht und bann biese Milch mit zur Sauce ninnnt.

### Nro. 377. Mandel Cauce.

Wier Loth suffe und 1 Loth bittere abgezogene Manbeln stößt man mit ein wenig Milch gang fein, rührt damit das Gelbe von 6 Ehern ab, gießt eine halbe Maaß sufen Rahm hinzu, gibt ein Studchen Zuder darein und läßt die Sauce unter beständigem Umrühren heiß und did werben, aber ja nicht kochen. Man gibt sie zu verschiedenen in diesem Buch angegebenen Reissweisen.

# Nro. 378. Rofinen-Sauce.

Man röftet einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl mit einem Studchen Butter gelb, füllt tiefes mit einem Quart Wein und einer Obertaffevoll Waffer auf, gibt ein Viertelpfund gut gereinigte und gewaschene Rofinen, die fein geschnittene Schale einer halben Bitrone, 2 Loth abgezogene und fein zerschnittene Manbeln, Buder und Zimmt hinzu, tocht die Sauce eine halbe Stunde und gibt fle über Kaifer-Ruchen und bergleichen.

# Fifche auf verschiedene Art zuznbereiten.

### Nro. 379. Aal blau abzusteben.

Man schlachtet ben Alal ab und nimmt ihn ohne bie haut abzuziehen aus, wascht ihn rein, burchsticht Kopf und Schweif, und bindet sie mit einem Bindsaben zusammen, macht hie und da in die haut kleine Schnitte, damit biese im Kochen nicht springt, und reibt ihn von innen und ausen gut mit Salz ein; hierauf versertigt man ben Sub, nimmt dazu ein Glas Wein, 2 Gläser Essig, das liebrige Wasser, ferner ein paar Zwiebel, ein paar Lorberblätter, eine handvoll Betersiltraut, einige Pfesserbrier und eine zu Stücken zerschnittene Zitrone, focht diese alles eine Zeitlang, gibt alsdann ben Fisch hinzu und kocht ihn laugsam damit sertig; er kann auf diese Art warm oder kalt, mit Zitronen garnirt gegeben werden.

### Nro. 380. Mal auf dem Roft gu braten.

Man zieht bem abgeschlachteten Aal die Saut ab, welches am leichtesten geschieht, wenn man durch ben Kopf einen Nagel in den Tisch schlägt, die Saut rings um den Kopf ablöst, sie mit einem Auch saßt und schnelk herunter zieht; hierauf ninmt man ihn aus, schneidet ihn in 2 bis 3 Kingerbide Scheiben, bestreut diese mit Salz und läßt sie eine Zeitlang liegen, schlägt sie alsdann in breite Salbeiblätter ein, bindet diese mit einem Kaben sest, zieht den Aal durch zerlassene Butter und bratet ihn auf dem Roft mit Zitronensast und etwas Butter beträuft gelb, beim Anrichten schneidet man die Käden weg, gibt ihn auf eine heiße Platte und servirt ihn mit ganzen Zitronen.

### Nro. 381. Aal en Matelote.

Man schneibet einen etwas großen, abgezogenen und gereinigten Alal in 2 Fingerbreite Scheiben, bestreut diese mit Salz und läßt ste eine Stunde steben; hierauf gerläßt man ein Sid Krebsbutter, läßt damit einen Kochsbssoll Mehl gelb werden, gießt ein Glas Wein, einen kleinen Schöfelboll Schi (Jus) oder Fleischbrühe mit dem Sast einer Zitrone hinzund bie man in frijches Wasser aucht, son dem Ala das noch herabhängende Salz ab, legt biesen sammt einer Handoll verwällten Morgeln, eben so viele Champignon und ausgelöste Krebsschweise in die Sauce, gibt eine Messerspitze Mussauchlätten binzu und kocht den Ala langsam damit fertig.

### Nro. 382. Gedampfter Mal.

Man schneibet ben abgezogenen und gereinigten Aal in beliebige Stude, burchspielt solchen mit Salbei und bestreut ihn mit etwas Salz, belegt eine Casserolle mit Butter, bestreut diese mit ein wenig Semmelmehl, legt auf dieses ben Aal und bampft ihn zugedeckt eine Weile, gießt alsdann ein halbes Glas Wein, ein wenig Schu ober Fleischbrühe mit dem Sast einer Bitrone hinzu, gibt eine Messerbitgevoll Mustaten barein und focht die Sauce an dem Aal furz ein.

#### Nro. 383. Alal in Marinabe.

Der abgezogene und gereinigte Mal wird in gleiche Stude gerichnitten, mit Galbei burchzogen, alebann mit gutem Probengerol beftrichen, mit et= was Salg beftreut und auf einem Roft gelb gebraten, alebann gum Erfal= ten auf einer Platte bei Geite geftellt; bierauf macht man eine Dbertaffe= poll qutes Provengerol in einer Cafferolle beiß, bampft bamit eine ftarte Sanbrolt fein zerichnittene Bwiebeln, gibt nach biefem 2 bis 3 Efloffelvoll Rappern, etwas flein zerschnittenen Getragon und Bafilifum und eine zu Scheiben gerschnittene Bitrone barein, gießt foviel guten Gffig bingu als man nothig zu haben glaubt um ben girch bamit bebeden gu tonnen, lagt biefes Bufammen gut burchtochen und ftellt es fobann bei Geite. Benn Alles erfaltet ift, gibt man in ein fteinernes Gefdirr etwas von ber Darinabe, macht auf biefe eine Lage von bem Mal, bebedt Diefen mit Marinabe und fabrt fo fort bie Alles ju Ente ift, ber Schluß wird mit Marinate gemacht, biefe oben noch mit einigen Scheiben Bitronen und bann mit einem bolgernen Dedel, ber in bas Beidirr bineinpaßt, bebedt, ein reiner Stein barauf gelegt und ber Mal im Reller gum Gebrauch aufbewahrt.

### Nro. 384. Gespickter Becht mit Farce.

Man folachtet ben Becht ab, fouppt ibn nur auf einer Geite, giebt auf ber anbern bie Saut fammt ben Schuppen ab, nimmt ihn burch eine fleine Deffnung in ber Mitte bes Bauches aus, mafcht ibn rein und beftreut ibn bon innen und auffen mit Galg; hierauf wiegt man bie Leber bom Becht mit einem Studden gefchabenen Sped, einem Efloffelvoll Kappern, 4 Loth gereinigte Sarbellen, Peterfilfraut, 4 Chalotten ober eine fleine Bwiebel fein, bampft bas Innere bon einem halben in Milch burchweichten und wieber feft ausgebrudten Dildbrob mit einem Stud Butter, gibt bas Gewiegte barein, wendet es noch ein paarmal auf bem Feuer bamit um, ftellt foldes alebann bei Seite und ruhrt es fo lange es noch warm ift mit bem Gelben bon 4 Epern, Galg und Dustaten ab, ben Becht fpidt man guf ber abgezogenen Geite mit fein geschnittenem Gped zierlich, füllt ibn mit ber Farce (Fulle) aus und naht bie Deffnung mit einem Faten gut gu, belegt bann ben Roft einer Bijchpfanne mit Sped ober Butter, einer ger= fcnittenen Zwiebel und ein paar Scheiben Bitronen, legt ben Gifch barauf, gießt etwas Cou ober Bleischbrühe mit ein paar Cfloffelvoll Gffig bingu, begießt ben Sifch mit zerlaffener Butter und bebedt ibn mit ein paar mit Butter bestrichenen Bogen Papier, ftellt ihn fobann in einen Bratofen und macht ihn in einer halben Stunde fertig. Dan muß ihn öftere mabrend bes Bratens begießen, bamit er oben weiß und faftig bleibt, Die Sauce baran muß furz eingebraten fein und wird, burch ein Gieb paffirt barüber gegeben. Diefe bier angegebene Portion Farce ift fur einen Secht von 4 bis 5 Pf. berechnet.

# Nro. 385. Gedampfter Becht.

Der Becht wird geschuppt, ausgenommen und in 2 Fingerbreite Scheiben zerschnitten, gewaschen und mit Salz bestreut, nach einer halben Stunde belegt man einen flachen Tiegel ober Cafferolle bicht mit frifcher Butter, gibt auf blefe einen Löffelvoll fein gewiegtes Beterfilfraut mit einem Löffelvoll Semmelnehl, legt ben Bifch, nachdem man ihn vorher mit frischen Baffer etwas abgestreift hat darauf, bestreut ihn oben mit etwas Muskatenbluthe und fein gewiegter Beterfile, bedeckt ihn mit dunnen Schnitten Butter, giest ein klein wenig kleischbrühe fammt dem Saft einer Zitrone dazu, bedeckt das Geschier gut und banuft den Kisch scholen, rüttelt ihn einigemal damit er sich nicht anhängt, wendet ihn alsdann um und gibt ihn wenn er fertig ift, auf eine heise Blatte angerichtet sammt der kurzen Sauce zu Tisch.

# Nro. 386. Becht auf bem Roft gu braten.

Wenn ber hecht geichuppt und rein gewaschen ift, werden in die haut kleine in die Quer laufeilde Schnitte gemacht, alsbann berselbe von innen und auffen mit Salz eingerieben. Nach einer balben Stunde trocknet manihn mit einem reinen Tuch ab, gießt zerlaffene Butter barüber und in ben hecht hinein und bratet ihn auf beiden Seiten auf dem Roft gelb, indessen wiegt man etwas Beterfil und einige Chalotten sein, dampft dieses mit einem Stücken Butter, brückt den Saft einer Zitrone hinzu, richtet den Gisch auf eine warme Platte an und gibt die heiße Butter sammt dem Grünen darüber.

# Nro. 387. Becht mit Bitronen-Sauce.

Der geschuppte und gewaschene Becht wird mit Salz eingerieben, in bie Runde gefrummt, ber Schweif in bas Maul gestedt und befeftigt, alebann mit halb Effig, halb BBaffer, einer Bwiebel, ein Lorbeerblatt, einigen Bieffertornern und einer Sandvoll Beterfilfraut abgefocht und wenn er fertig ift mit einem Blatt weißen Papier bebeckt und warm erhalten. Bur Sauce foneibet man bie Chale einer halben Bitrone gang fein, nimmt aus einer gangen Bitrone bas Mart, macht bie Saut und Rorner babon und wiegt es mit einigen Chalotten flein; gerläßt fobann ein Stud Butter, läßt ein wenig Dehl bamit angieben, bampft bamit bas Gewiegte und bie gefchnittene Bitronenschale ein wenig, gießt foviel gute Bleifcbrube als gur Sauce erforderlich ift mit ein paar Egloffelvoll von bem Bijchfub bingu, wurzt fie mit Dustaten und tocht fie eine Biertelftunde, richtet ben Sifch auf eine gewarmte Platte an, garnirt ihn mit Bitronen und grunem Deterfil und gibt bie Sauce befonders bagu. Man fann fich auch gu biefem, wie zu ben auf bem Roft gebratenen Bechten ber warmen Genf = Sauce Mro. 340 bedienen.

# Nro. 388. Grenadine von Secht.

Man zieht einem großen Secht bie haut ab, schneibet bas Fleisch in länglicht bunne Schnitten heraus, und spickt solches auf einer Seite mit fein geschnittenem Speck zierlich, bestreicht alsbann Obertassen mit kalter Krebsbutter und legt biese mit bem Fischstelfch so aus, daß die gespickte Seite nach außen kommt, das übrige Fleisch was noch an den Graten sith, schabt man rein ab, wiegt es mit einem Stucken geschabenen Speck und

etwas Beterfil fein, ftogt es mit einem Stücken Butter und halb so viel in Milch burchweichten und wieder fest ausgedrücktem Milchbrod, Salz, Muskaten und Epergelb zu einer etwas dicken Farçe ab, überstreicht mit dieser Farze die ausgesetzte Tassen einen kleinen Finger dick, gibt in den übrigen Raum ein kurz eingekochtes Nagout von Redsschweisen, Morgeln und Briesen, bebeckt dieses wieder mit Farze, streicht solche mit einem Meffer glatt, und kocht die Grenadins in ein Geschirr mit kochendem Wasser geietzt eine halbe Stunde, gibt aber acht, daß während dem Kochen kein Wasser über die Tassen herauf kommt, stürzt sie alsbann auf eine Platte, und gibt eine Krebs- oder Austern-Sauce besonders dazu.

### Nro. 389. Forellen blau abzufochen.

Die abgeschlachtete Forellen werben ausgenommen, rein ausgewaschen, gefrümmt und mit einem Speiler burch Kopf und Schweif befestigt, alsbann mit kochendem Esita übergossen ober abgebläut, ben Sud versertigt
man halb rothem Wein, halb Wasser, einer Zwiebel, einer handvoll Beterfilfraut, etwas Estragon, eine in Scheiben zerschnittene Zitrone einige
Nelken, Pseiserförner und Salz, kocht dieses eine Zeitlang zusammen, stellt
ihn alsbann vom Feuer und gibt erft, nachdem er ein wenig abgefühlt hat
die Borellen, ohne telbige mit der hand zu berühren, sammt dem Essis
barein, kocht solche damit sie nicht springen, langsam, spitzt, wenn sie sertig
stind, ein paar Tropsen kaltes Wasser darauf und bedeckt sie schnell mit ein
paar Bogen weißem Papier, seit dann eine zierlich gebrochene Serviette
auf eine gewärmte Platte, legt die Forellen aus dem Sud hinein, garnitt
sie mit Zitronen und Vetersil, schlägt die Serviette darüber zusammen und
servirt sie mit Essig und Del, auch ganzen Zitronen zu Tisch.

### Nro. 390. Forellen auf andere Art.

Die Forellen werben, wie schon angezeigt ift gereinigt, gekrummt und mit kochendem Cfifg abgeblaut, jum Sud wird alles wie im Borhergehenden, nur statt rothem wird ein Glas weißer Wein oder auch Cfifg genommen, im Kochen aber eben so versahren; hierauf wiegt man etwas Betersülfraut fein, dampst dieses mit einem Stud Butter und gibt, wenn dieser gelb zu werden anfangt ben Saft einer Zitrone baran, richtet die Forelle auf eine gewärmte Platte an und schnelzt sie mit der Butter sammt dem Grünen auf, man kann auch statt dieser die hollandische Sauce Nro. 325. dazu geben, wem der Zucker darin nicht beliebt, kann ihn weglassen und 1 oder 2 Eslösselvell Sischiud dazu nehmen.

### Nro. 391. Forellen gu baden.

Man schneibet bie gereinigten großen Forellen in beliebige Stude, bie fleinen aber lagt man gang, frummt und befestigt fle mit einem fleinen Speiler durch Kopf und Schweif, bestreut fle von innen und aussen mit Salz, läßt sie damit eine halbe Stunde stehen, trocknet sie nachdem mit einem reinen Tuch ab, bermischt Semmelmehl mit etwas gewöhnlichem Mehl, Salz und ein wenig Pfesser, bestreut die Forellen damit und badt

fie, bamit fle faftig bleiben, schnell aus heißen Schmalz, richtet fie alsbann auf eine heiße Platte an, wirft eine Sandvoll abgezupftes Peterfilfraut in bas heiße Schmalz, nimmt es mit bem Schaumloffel schnell wieder heraus und bestreut bamit bie Forellen.

### Nro. 392. Forellen zu braten.

Diese werben ausgenommen, gereinigt, in die haut kleine Schnittchen gemacht und mit Salz bestreut, alsbann bestreicht man einen und wenn man mehrere Bische hat auch 2 Bogen Papier mit Butter, frampt ringsberum einen Fingerbreiten Rand in die hobe, belegt damit einen Rost, bestreut die Forellen ein wenig mit Pfesser, legt sie in die Papiersorm, gibt gemäßigte Kohlen unter ben Rost und bratet die Fische auf beiben Seiten gelb; indessen schneibet man frische zarte Salbeiblätter sein; röstet diese mit einem Stück Butter gelb, richtet die gebratene Forelle auf eine gewärmte Platte an, beträuft sie mit etwas Jitronensaft und gibt die Butter mit Salbei darüber.

# Nro. 393. Rarpfen blan abzusieden.

Der Karpfe wird, nachdem er abgeschlachtet ist ohne geschuppt zu sein, in beliebige Stücke zerschnitten, rein gewaschen und mit kochendem Cffig abgebläut, den Sud verfertigt man aus einem Glas Wein eben so viel Cfsig, das Uebrige Wasser, seine in Blatten geschnittene Zirone, Salz und einige Blätter Estragon, eine in Blatten geschnittene Zitrone, Salz und einige Pfesserörner, kocht dieses zusammen eine Zeitlang, stellt es alsdann ein wenig vom Kener, gibt den Karpfen sammt Cfsig in den Sud und kocht ihn langsam sertig, stellt ihn dann vom Feuer, besprengt den Kisch mit einem Blat weißen Wasser; hierauf schneid macht und bedeckt ihn mit einem Blat weißen Papier; hierauf schneidet man von einem Milchbrod ganz kleine Würsel, röstet diese im Schnalz gelb, richtet den Kisch auf eine warme Platte an, begießt ihn mit ein wenig heißem Weinessig, worin eines Cordenomen mitgekocht haben und bestreut ihn mit dem geröstene Brod.

Anmert. Man tann auch ben Bein aus bem Gub meglaffen, bagegen etwas Effig mehr bagu nehmen.

### Nro. 394. Gefüllter Rarpfen.

Der Karpfen wird nachdem er geschuppt ift, am Ruden aufgeschnitten, ausgenommen, gewaschen und mit Salz eingerieben; hierauf wiegt man die Leber und wenn es ein Milchling ift, thut man auch ein Stücken bazu, ferner ein Stücken Speck, eine kleine Zwiebel, etwas Peterfilkraut, 2 bis 3 Hihner (ober ein Stücken Kalbsleber) sein, danufit, das Innere von einem halben in Milch durchweichten und wieder fest ausgedrücken Milchbrod mit einem Stück Butter, gibt das Gewiegte hinzu, läst es ein wenig damit dämpsen, stellt es sodann vom Feuer und rührt es mit einem Ganzen und den Gelben von 3 Cyern, Salz und Muskaten ab, füllt damit den Karpfen aus und nacht die Dessinung gut zu, sodann belegt man ein slaches Geschirr mit Butter, schneidet auf diese ein paar Zwiebeln, legt den

Karpfen barauf und bestreicht ihn mit zerlassener Butter, gibt ein paar Spelbsselben Bitronen hinzu, stellt ihn in einen Brat = ober Bactosen, und macht ihn fertig. Sollte bie Sauce baran früher eingebraten sein, so wird etwas Essig und Fleische brühe, bamit die Butter baran nicht verbrennt, nachgegossen. Wenn der Karpse angerichtet ift, wird ber Faben herausgezogen, die überflüßige Bette bavon abgeschöpft, und die Sauce burch ein Sieb passirt, barüber gegeben.

### Nro. 395. Rarpfen in brauner Sauce.

Der Karpfe wird nach dem Abschlachten sogleich ausgeschnitten, ausgenommen, mit ein wenig Essig das Blut herausgewaschen, und solches für die Sauce ausbehalten; hierauf schuppt, wascht, und schneibet man den Kisch in beliebige Stücke, bestreut diese mit Salz, und läßt sie eine Zeitlang stehen; indessen röstet man eine Handvoll geriebenes Roggenbrod mit einem halben Rochlösselvoll Wehl, und einem Stück Butter braun, füllt diese mit einem Glas Wein und einem Stück Butter braun, füllt diese mit einem Glas Wein und einem Schöpflössell Fleischbrühe auf, gibt ein Lorbeerblatt, ein paar Scheiben Zitronen, etwas Nelken und ein wenig Pfesser dazu, und bocht die Sauce wohl durch, den Karpsen streicht man alsdann mit etwas frischem Wasser ab, legt ihn in einer Casservlie neben, nur nicht auseinander, gießt den Cists, womit der Fisch ausgewasschen worden ist, an die Sauce, passitt diese durch ein Sieb an den Kisch, und kocht ihn unter österen Rütteln, damit er nicht anhängt, darin fertig.

### Nro. 396. Rarpfen in weißer Sauce.

Der gereinigte Karpsen wird ohne ihn zu spalten, in 2 bis 3 Fingerbiste Stude gemacht, und eine Stunde vor bem Kochen mit Salz bestreut, zur Sauce nimmt man in eine etwas breite Casserolle ein großes Stude Butter, ein paar geschälte Zwiebeln und einen Kochlöffelvoll seines Mehl, rührt dieses zusammen auf Kohlen, bis die Butter geschwolzen, sich mit dem Wehl vermischt hat, und steisen will, gieft alsbann ein Glas guten Beein und 2 Schöpflösstelvoll Fleischbrühe hinzu, legt etwas ganze Mussfatenblüthe darein, und verkocht die Sauce eine Viertelstunde; hierauf streist man den Fisch mit frischen Wasser aus dem Salz, kocht ihn eine Viertelstunde in der Sauce, und gibt diese, durch ein Sieb passitt, darüber.

# Nro. 397. Rarpfen zu backen.

Den gereinigten und in Studen geschnittenen Karpfen bestreut man mit Salz, läßt ihn eine halbe Stunde liegen, und trocknet ihn nach diesem mit einem reinen Auch ab, vermischt ein paar Handevoll Semmelmehl, mit einem Kochlösselvoll gewöhnlichen Mehl, Salz und etwas Pfesser, wensebet den Fisch darin um, und backt ihn aus heißem Schnalz schnell und rösch aus, legt ihn zum Ablausen, auf Schnitten von Noggenbrod, wirst in das heiße Schnalz eine Handvoll abgepflücker Beterst, ninmt solche aber mit dem Schaunlössels sogleich wieder heraus, und bestreut den Kisch beim Unrichten damit. Auch kann folgende Sauce dazu gegeben werden, man twiegt einen halben, ausgegräteten Häring mit einem Stücken Knob-

lauch, und einer kleinen Zwiebel fein, dampft diefes mit einem Studchen Butter, bestäubt es mit ein paar Mefferspizevoll Mehl, giest, wenn diefes gut angezogen hat, etwas Fleischbrühe mit dem Saft einer halben Zirrone daran, würzt die Sauce mit ein wenig Pfeffer, tocht sie einigemal auf, und gibt sie besonders zu dem Fisch.

### Nro. 398. Rarpfen in Matelote.

Man nimmt zu bem Karpfen bin noch 2 bis 3 Sorten Fische, mascht und reinigt sie gut, schneibet sie in beliebige Stücke, wirft von den Eingeweiden blos die Galle weg, und gibt das llebrige zu den Fischen, bestreut sie mit Salz, giest eine halbe Maaß rothen Bein darüber, und läßt sie damit wenigstens eine Stunde stehen; hierauf röstet man 2 Kochlöffelvoll Mehl mit ½ Pf. Butter braun, füllt dieses mit einem Schopifoffelvoll Schu (Jus) oder Fleischbrühe auf, gibt eine in Scheiben geschnittene Bitrone, eine Zwiebel, etwas Estragon und Basilicum barein, vertocht dieses gut, und giest die Sauce alsdann durch ein Haarsieh, stellt sie in einem Tiegel oder Casserolle an das Feuer, schüttet die Fische sammt Wein darein, gibt eine Sandvoll verwällter Morgeln, eben so viele Champignons und Krebsschweise hinzu, tocht dieses, ohne das Geschirr zu bedecken, schnell, und richtet die Vische, wenn sie sertig sind, mit dem llebrigen ordentlich auf eine Platte an.

### Nro. 399. Karpfen mit Haché von Garbellen.

Der gereinigte und jugleich in tuden gemachte Rarpfen wird nur ein wenig mit Salz bestreut, wenn es 2 bis 3 Pfund find, wiegt man 8 Loth aut gereinigte Garbellen mit 2 Loffelvoll Rappern, 3 bis 4 Subnerlebern, ober ftatt biefen bas Gingeweibe von bem Gifch, einige Chalotten und etwas Bitronenichale fein, bestreicht ein flaches Gefdirr bid mit falter Butter, beftreut biefe mit gang wenig Debl, gibt bie Balfte von bem Gewiegten barauf, ftreicht ben Bifch mit faltem Baffer burch bie Band ab, und legt ibn nebeneinander bagu, ftreut bie andere Salfte Bewiegtes baruber, beftaubt auch biefes mit ein wenig Debl, und legt bunne Genittden Butter barauf, gießt nur wenig Bein, ein paar Eglöffelvoll Gifig mit ein wenig Schu (Jus) ober Bleischbrube bingu, fest bas Gefchirr auf Roblen, gibt einen Dedel mit beiger Atche barauf, ruttelt zuweilen ben Rifch, bamit er nicht anhangt, und focht ihn eine ftarte Biertelftunde, richtet ibn alebann in bie Mitte einer gewärmten Platte an, wurzt bas Hache (Gehad) mit mit Mustatenbluthe, rubrt es gut burcheinander, und macht bavon um ben Bijd einen Rrang.

# Nro. 400. Stockfisch zu tochen.

Man fest gemafferten Stochfifch mit kaltem Waffer an bas Feuer, last ihn langsam babei ziehen, bis bas Wasser einen weißen Schaum bekommt, und bald steben will, gießt ihn alsbann in einen Seiher ab, reinigt ihn bon Saut und Graten, und verzopft ihn klein; hierauf zerlaßt man zu 1 Pf. Stocksich & Pf. Butter, biefe barf, wenn ber Stocksich gut fein foll,

nicht geschont werben, roftet bamit eine Sandvoll flein geschnittener Bwisbein und ein wenig Semmelmehl gelb, bestreut ben Stockfisch mit etwas Pfeffer, Ingwer und Salz, gibt bie Butter mit ben Zwiebeln barüber, macht ihn schnell mit ein paar Gabeln untereinander, und trägt ihn gleich zu Tisch.

# Nro. 401. Stockfisch mit Garbellen ober Baring.

Wenn ber Stockfisch, wie im Borhergehenden gemeldet ift, gut gezogen hat, gießt man ihn zum Ablaufen auf ein Sieh, und verliest ihn rein,
wiegt zu 2 Pf. Stockfisch einen gut gereinigten Saring, oder 8 Loth Sarbellen mit etwas Beterfil und einer Zwiebel gröblich, bampft bieses mit
einem starken Viertelpsund Butter, gibt den Stocksich mit etwas Pfesser
und Ingwer dazu, läßt ihn damit noch ein wenig anziehen, gibt das noch
sehlende Salz hinzu, und richtet ihn gleich an.

### Nro. 402 Stockfifch mit Sauce.

Dieser wird wie die früher Angezeigten verwällt, und wenn er abge- laufen ift, verlesen; hierauf wiegt man 6 Loth gereinigte Sardellen mit einer Zwiebel und etwas Petersil klein, röstet mit 3 Pf. Butter 2 Roch- löffeboll Semmelmehl gelb, gibt das Gewiegte hinzu, füllt solches mit einem Schöpflösselvoll Bleischbrühe auf, wurzt die Sauce mit etwas Pfesser und Ingwer, und verkocht ste wohl, gibt alsbann den Stocksich darein, kocht ihn damit noch ein wenig, gibt das noch nothige Salz hinzu, und richtet ihn gleich an.

# Nro. 403. Rapuginer-Stockfifc.

Man verwällt und verliest biefen, wie die früher angezeigten, wiegt alsbann eine etwas große Zwiebel fein, banupft folde mit einem Stud Butter weich, ohne baß fie jedoch gelb werden, rührt einen kleinen Roch-löffelvoll Mehl barein, und gießt, wenn foldes zu steigen verlangt, so viel sugen Rahm hinzu, daß die Sauce etwas did bleibt, wurzt sie mit etwas Ingwer und Muskatenbluthe, und verfocht sie wohl, gibt sodann den Stodssisch von berein, tocht ihn noch ein wenig damit, gibt bas sehlende Salz darein, und richtet ibn gleich an.

### Nro. 404. Befüllter Stocknich.

hiezu wird bas ganze Schwanzstüd genommen, basselbe wohl ausgestrückt, am Rucken aufgeschnitten, und die halfte vom Fleisch sammt bem Rückgrad herausgenommen, alsbann wiegt man bas herausgenommene mit etwas Peterst und Chalotten sein, zerklopft 3 Eper mit ein paar Eglösselvoul Rahm, und läßt diese mit einem Stück Butter unter beständigem Rühren auf Kohlen zusammengehen, aber nicht hart werben, vermischt dieses mit dem gewiegten Fisch, gibt etwas Salz, Muskaten und Ingwerbazu, und rührt solches mit dem Gelben von ein paar Epern und ein webazu, und rührt solches mit dem Gelben von ein paar Epern und ein wenig sußen Rahm ab, füllt damit die genachte Dessung in dem Fisch aus, natt sie gut zusammen, bestreut ihn mit Semmesneht, worunter etwas Salz gemischt ift, und badt ihn in heißem Schmalz ganz langsam aus. Man kann auch den Stocksisch, flatt ihn zu baden, in ein mit Butter be-

frichenes Gefchirr legen, ein paar Loffelvoll Fleifd - ober Erbfeubruhe bazu gießen, ben Bifch oben mit Butter bebeden, und in einem Bratofen baden.

# Nro. 405. Stocffifch gu Cauerfraut.

Man brudt ben gemafferten Stockfifch gut aus, schneibet ihn in kleine Stude, binbet biese mit einem Faben zusammen, und trocknet sie mit einem Tuch wohl ab, zerklopst alsbann Eper mit etwas Salz, Schnittling und ein wenig sußen Rahm, zieht ben Stockfisch einigemal burch, bestreut ihn mit Semmelmehl, und badt ihn in heißem Schmalz langsam und gelb aus.

### Nro. 406. Schellfische.

Man putt und reinigt bie Schellsiche gut, kocht fie mit gefalzenem Waffer, ein paar Zwiebeln, Lorbeerblatt, einer zu Scheiben geschnittenen Bitrone und einigen Pfefferkörnern ab, besprengt fie, wenn sie fertig sind, mit ein wenig frischem Waffer, und erhält sie im Sud warm; indessen wiegt man ein paar Eplosselval Kappern und einige Chalotten fein, macht ein großes Stück Butter heiß, und gibt das Gewiegte dagein, richtet die Kische auf eine heiße Platte an, garnirt solche mit kleinen in Butter abgedamptien Erdapfeln, und gibt die heiße Butter darüber. Man tann auch ftatt dieser die hollandische Sauce Aro. 325. oder die Kappern-Sauce Nto. 327. batüber geben.

### Nro. 407. Suchen oder Rothfifche.

Die huchen werben geschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, in bellebige Stude zerschnitten, ober auch gang gelassen, alsbann mit Salz bestreut, wenn ber Fisch eine, auch zwei Stunden im Salz gelegen hat, tocht man Wein, Wasser und Espig zu gleichen Theilen mit ein paar Zwiedelu, ein paar gelbe Rüben und Petersilwurzeln, eine in Scheiben geschuittens Zitrone, ein paar Lorbeerblätter, etwas Psesserer und einige Rellen eine Zeitlang, läßt dieses ein wenig erkalten, gibt alsbann den Fisch darein, und kocht ihn ganz langsam, wenn er sertig ist, wird er dom Keuer gestellt, in Sud aber noch eine Zeitlang liegen gelassen, weil der Kisch das durch schmachhafter und das Vleisch seine weite, er kann warm mit der Sauce Nro. 325. oder kalt mit Gsig und Del gegeben werden.

### Nro. 408. Suchen auf andere Art.

hiebei muß man vorzüglich barauf feben, großen und fetten huchen zu bekonmen, man ichneibet solchen, nachbem er gereinigt und gewaschen ift, in beliebige Stude, bestreut ihn mit Salz, und läßt ihn bamit 2 bis 3 Stunden liegen, trochet ihn albann mit einem reinen Auch ah, bestreut ihn mit ein wenig Pfesser, gießt gerlassene Butter barüber, und bratet ihn auf dem Rost langsam auf beiben Seiten, beträuft ihn auch während des Bratens mit Zitronensaft und zerlassene Butter, und servirt ihn, wenn er fertig ift, mit gangen Zitronen.

Man tann biefen Fifch auch ftatt auf bem Roft in einem flachen Liegel braten, im liebrigen, wie angezeigt ift, verfahren.

#### Nro. 409. Laverban.

Man legt ben Laperban 1 auch 2 Tage in frisches Baffer, und fest ihn, wenn man ihn kochen will, mit kaltem Waffer an das Feuer, wobei man ihn 2 Stunden blos ziehen, ja nicht kochen läßt, und gleßt ihn nach diesem zum Ablausen auf ein Sieh, wiegt alsdann eine keine Handboll Chalotten mit etwas Peterfil fein, schnebet einige gereinigte Sarbellen gröblich, dämpft diese sammt dem Gewiegten, mit einem großen Stud Butter, bestäubt es mit ein wenig Mehl, und gießt, wenn solches gut angezogen hat Bleischbrühe mit dem Saft einer halben Zitrone hinzu, verkocht die Sauce ein wenig, legt den verlesenen Laperdan darein, würzt ihn mit Muskaten und ein wenig Psesser, und koch ihn einigemal mit der Sauce auf.

### Nro. 410. Gratin von Galm.

Dan idneibet von einem Stud Salm 2 Fingerbreite und gingerlange bunne Studden aus, eben fo fcneibet man 1 ober 2 Brufte bon jungen Bubnern, mobon man gubor bie Saut abgezogen bat, flopft bas Bubnerfleifch gut burch, und legt es fammt bem Fifch auf eine Platte, wiegt ein paar Chalotten mit etwas Bafilifum und Beterfil gang fein, und gibt biefes mit etwas Salz und Provenzerol barüber, ben Abgang bom Salm und bon ben Suhnern wiegt man mit einem Stud Mart, etwas Bitronenfchas len und ein paar Chalotten zu einer feinen Farce, ftogt biefe in einem Morfer mit Epergelb und Bitronenfaft, auch eines En groß burchweichte weiße Brobfamen, Galg und Dusfatenbluthe gut ab, mifcht ein wenig gefclagenen. Schnee barunter, fo bag bie Farce gang leicht ift, bestreicht alsbann eine Blatte von gutem Borgellan mit falter Butter, theilt bie Farce barauf gleich aus, rollt ben marinirten Gijch und Subnerfleifch, fammt ben Rrautern und Del auf, fest fie nach ber Schattirung in bie Farce, fo bag in ber Mitte eine Deffnung ober Loch bleibt, bebedt bas Gange querft mit bunn geschnittenen Scheiben Spect, alebann mit ein paar Bo. gen bon Butter beftrichenem Papier, fest bie Platte auf Sand in einen gemägigten Dfen, und macht ben Gratin fertig. Inbeffen berfertigt man ein Salbicon mie in Dro. 89., nimmt, wenn ber Gratin aus bem Dfen fommt, Bavier und Sped bavon, gibt in bie leer gelaffene Deffnung genanntes Galbicon, und fervirt ihn gleich ju Tifc.

### Nro. 411. Galm zu tochen.

Man kocht Wein, Wasser und Essig zu gleichen Theilen, mit bem notitigen Salz, ein paar Lorbeerblatter, einer in Scheiben geschnittenen Zietrone, einer Zwiebel, einigen Pfesserbornern und Nelken, etwas Estragon und Basistium eine Weile, legt alsbann ben Salm in ben abgefühlten Sub, focht ihn wie ein paar harte Eper, und gibt ihn kalt mit Essig und Del. Wenn bas, was überbleibt, jedesmal wieder in den Sub gelegt wird, kann ber Fisch an einem kubten Ort 8 Tage auch noch länger gusbeshalten werben.

### Nro. 412. Galm gu braten.

Man foneibet ben Salm gu fleinen Studden, macht eben fo viele

Kapfeln von weißem Papter, bestreicht jebe mit zerlaffener Butter, legt ein Stücken Salm barein, wiegt einige Chalotten mit etwas Basilisum und Beterfil fein, vermischt bieses mit Salz und ein wenig Pfesser, bestreut bas mit ben Fisch, gibt etwas zerlassene Butter mit ein wenig Bitronensaft barauf, stellt bie Kapseln auf einen Roft, gibt gute Kohlen barunter, und bratet ben Fisch auf beiben Seiten, sest ihn, wenn er fertig ist, sammt ben Kapseln, auf eine heiße Platte, und servirt ganze Bitronen bazu.

### Nro. 413. Saufen ju tochen.

Ein Stud haufen wird in kleine Studchen gemacht, Dieselben mit gereinigten Sarbellen burchzogen, mit etwas Pfeffer und Salz bestreut, und mit Brovenzeröl und Zitronensaft ein paar Stunden marinirt (gebeizt); nun legt man sie auf einen Rost, gibt Kohlen barunter, begießt sie siehigig mit der Marinade, bratet sie auf beiden Seiten saftig, und servirt ganze Zitronen, bazu.

### Nro. 414. Geräucherter Lachs.

Man focht ben Lachs mit Salzwaffer, einer Zwiebel, ein paar Scheiben Zitronen und ganzem Gewürz eine Viertesftunde langsam, dampft alsbann mit einem großen Stud Butter ein paar Eflöffelvoll Kappern und fein gewiegte Chalotten, gibt ben Lachs aus bem Sub in die Butter, brudt ben Saft einer Zitrone barein, läßt ihn noch ein wenig bamit dampfen, und gibt ihn mit Gemelvetem zu Tisch. Auch kann der Lachs gleich aus bem Sub mit Meerrettig gegeben werben.

Eben fo wie ber Lachs wird auch ber Bels getocht, nur nimmt man

### Nro. 415. Grundeln blan abzusieben.

Man schüttet die Grundeln auf ein Sieb, durchsucht fie, ob nichts Unereines babei ift, schüttet sie in eine Schüffel, und übergießt sie mit gutem Weinessig; hierauf focht man Essig, Wein und Wasser in gleichen Theilen mit einer Sandvoll Petersilfraut, einer Zwiebel, etwas Bassilfum, Estragon und Salz eine Zeitlang, nimmt nach diesem Alles mit einem Schaumlössel heraus, schüttet dagegen die Grundeln sammt dem Essig in den Sud, mit ocht sie so lange, bis sie in die Sohe kommen, gießt sie alsdann ab, gibt die Grundeln auf eine Blatte, bedest sie mit einer Serviette, und gibt sie mit Essig und Del zu Tisch. Man kann auch die Grundeln sammt dem Sud in einen steinernn Tops schütten, wenn sie erkaltet sind gutes Del darauf gießen, und an einem kublen Ort ausbewahren.

### Nro. 416. Grundeln mit Sauce.

Man reinigt und kocht bie Grunbeln, wie im Borhergehenben erklätt ift, alsbann zerläßt man ein Studchen Butter, läßt bamit ein paar Mefferspigevoll Mehl anziehen, gibt etwas gewiczte Peterfil mit einem Schöpflöffelvoll von bem Sub hinzu, verkocht bie Sauce wohl, und wurzt fte mit Muskaten, richtet die Grunbeln auf eine gewärmte Platte an, zieht die Sauce mit 2 bis 3 Ehergelb ab, und gibt fie barüber.

### Nro. 417. Grundeln ju bacten.

Man läßt die Grundeln auf einem Sied ablaufen, untersucht fie, ob nichts Unreines dabei ift, und schüttet sie in eine Schüssel; hierauf zer-klopft man ein paar Eher mit Salz, etwas Schnittling und ein wenig süssen Rahm, gießt dieses über die Grundeln, läßt sie eine Weile stehen, und gießt sie alsdann zum Ablausen in ein Sieb, bermischt Semmelmehl mit ein wenig gewöhnlichem Mehl, Salz und Pfesser, wendet sie darin um, und backt sie aus heißem Schmalz. Wan kan kan auch die Grundeln, ohne sie zu tranken, blos abtrocknen, in Semmelmehl umwenden, und aus heisem Schmalz backen; auf eben diese Art lassen sich Kresen, die den Grundeln ähnlich sind, zubereiten, nur wird bei diesen das Eingeweide, weil sols ches bitter macht, herausgezogen.

### Nro. 418. Baringe mit Sauce.

Man reinigt die Saringe, nimmt fie aus, sest fie mit halb Wilch und halb Waffer an das Keuer, und läßt fie dabei eine Stunde blos ziehen, nicht tochen; hierauf schneibet man eine Zwiebel sein, dampft deie mit einem Stud Butter, läßt einen Kochlöffelvoll Semmelmehl danit gelb werben, füllt dieses mit einem Schöffelvoll Rleischbrühe auf, drückt den Saft einer halben Zitrone darein, wurzt die Sauce mit ein wenig Pfesser, verkocht sie gut, gibt die Haringe, die man zuvor ablausen läßt, darein, und focht sie noch einigemal damit auf.

### Nro. 419. Baringe auf andere Art.

Man masser bie Saringe, welches hiezu Milchen sein mussen, nachdem man sie zuvor gereinigt hat, mit halb Wasser und halb Milch gut aus, wiegt ein paar Zehen Knoblauch mit etwas Vetersil und dem Milchen sein, dampst das Innere von einem halben Milch durchweichten und wieder sest ausgedrückten Milchbrod, mit einem Stücken Butter, vermischt polches mit dem Gewiegten, und rührt es mit dem Gelben von ein paar Ehern, Salz, ein wenig Pfesser und Musstaten ab, füllt die Häringe damit aus, näht die Dessung zu, legt sie in ein slaches Geschirr, gibt zer-lassen Butter mit etwas dicken sauren Rahm darüber, und bratet sie damit gelb.

### Nro. 420. Podlinge ju fochen.

Man schneibet ben Bodlingen bie Köpfe weg, zieht bie Haut bavon, spaltet sie in ber Mitte burch, und nimmt ben Rückgrat heraus, alsbann bestreicht man eine Platte von gutem Porzellan mit kalter Butter, legt bie Podlinge so barauf, baß zwischen jedem Stückgen etwas Raum bleibt, sett die Platte auf schwache Kohlen, und läßt die Podlinge zugebedt ein wenig dampfen, schlägt bann in jeden leergelassenen Raum ein frisches Ery, bestreut bas Weiße bavon mit Salz, stäubt über bas Ganze ein wenig Pseffer, und läßt sie so lange noch auf Kohlen, bis daß Weiße der Eher sest it, das Gelbe aber muß weich bleiben. Man servirt sie, ohne sie langer kochen zu lassen, gleich zu Tisch.

### Nro. 421. Schleien blan gu fieben.

Man begießt bie Schleien nach bem Abfchlachten mit kochenbem Wasser, wascht sie alsbann mit kaltem Wasser ab, nimmt sie aus, und reinigt sie gut; ben Sud versertigt man von gleichen Theilen Essig und Wasser, Salz einigen Pfesserörnern, ein paar Lorbeerblättern, ein paar Zwiebeln, und eine halbe zu Scheiben zerschnittene Zitrone, und kocht damit die Schleien ab, wenn sie sertig sind, besprengt man sie nit einvas frifichem Wasser, bedest sie nie einem Blatt weißen Papier, und läßt sie so noch eine Weile stehen, richtet sie alsbann in eine zierlich gebrochene Serviette an, bestreut sie mit grüner Petersil, und gibt sie mit Essig und Och zu zisch. Man kann auch die Schleien, nachdem sie gut gereinigt sind, mit Salz und Pfesser bestreuen, und sie mit Butter und Jitronensaft auf dem Rost braten, oder es kann nach dem Blausseden die hollandische Sauce

### Nro. 422. Berfiche ju tochen.

Diese Fische lassen die Schuppen hart, man halte ste baber nach bein Abschlachten am Kopf, brude mit bem Messerrüden auf ben Schweif, und ziehe ben Fisch an sich, so werden die Schuppen losspringen, daß man sie vhne Mühe reinigen kann; alsbann wiegt man einige Chalotten mit etwas Beterfil sein, dämpst dieses mit einem Stück Butter, bestäubt es mit ein wenig Mehl, giest, wenn es angezogen hat, etwas Wein und Kleischbrühe hinzu, würzt die Sauce mit Muskaten, und verkocht sie wohl, gibt alsbann die Bersiche hinzu, brückt den Saft einer Zittone darein, und kocht sie von barein, und kocht sie von berses Stück Butter, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, eine in Scheiben gerschnittene Zittone, einige Nelken und Pfesserstruer kommt, abkochen, und sie ganz heiß aus dem Sud mit zerlassener Lutter und Erdapfel zu Tijch geben.

### Nro. 423. Rabeljan ober frifcher Stockfisch.

Dieser wird gereinigt, und mit Wasser und ein paar Zwiebeln an bas Kochen gebracht, alsbann bei Seite gestellt, und zugedeckt warm erhalten; hierauf zerläst man ein Stud Butter, dampst damit einen Esissfekvoll seine weigeste Chalotten, gibt 2 bis 3 Esiöffekvoll guten diden Senf mit ein wenig Schu (Jus) ober Fleischrübe hinzu, legt den Kabeljau auf ein Sieh, gibt solchen wenn er abgelausen ist, in die Sauce, kocht ihn noch ein wenig damit auf, und gibt ihn dann zu Tisch. Man kann ihn auch mit gesalzenem Wasser einmal überkochen lassen, solchen alsdann auf eine gewärnte Platte anrichten, ihn mit dem Gelben von hartgesottenen und gewiegten Eyern bestreuen, und ein Stud beiß gemachte Butter, worin ein Lösselvoll gewiegte Petersil gedänpft worden ist, darüber geben.

# Nro. 424. Afchen zu fochen.

Diese werben wie bie Forellen abgetocht, ober man lagt fie vielmehr, weil fie fchueller fertig find, in bem Gub blob gieben, nan tann bregueine

Sarbellen - ober hollanbifche Sauce geben, auch tonnen fie mit brauner Butter und Bitronenfaft aufgeschmeizt gegeben werden.

### Nro. 425. Fifchotter.

Man schneibet ber Kischotter ben Kopf ab, und wirft ihn weg, zieht bie Saut bavon, und reibt sie mit Salz, Pfeffer und etwas Nellen gut ein, schlägt sie in einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier ein, und bratet sie an einem Spies langsam saftig, in ben Untersat ober Bratpsanne gibt man eine Tassevoll Effig mit einem Side Butter, ein paar Scheiben Bitronen und eine Invibel, und begießt während bem Braten die Kischotter steißig damit, kurz vor dem Anrichten röstet man eine Handvoll gertebenes Roggenbrod mit einen Stücken Butter braun, gibt die abgeträufte Sauce aus dem Untersat mit etwas Schu oder Fleischbrühe hinzu, und verschit dieses gut, schöffelvoll Rappern darein, und erhält sie Sauce durch ein Sieb, gibt einen Eflöffelvoll Rappern darein, und erhält sie heiß.

Die Bijchotter richtet man, wenn fie fertig ift, auf eine gewarmte Platte an, nimmt bas Papier bavon, und fervirt bie Sauce besonders bagu.

# Nro. 426. Fischotter gu bampfen.

Man schneibet die abgezogene Fischotter in beliebige Stude, marintet, beigt fie über Nacht mit etwas Esig, verschiedenen Wurzeln und einigen seinen Kräutern, alsbann belegt man eine Casserolle mit einigen Schnitten Speck und Schinken, bestreut die Fischotter mit Salz, und gibt fie sammt den Kräutern und Wurzeln darein, läßt jedoch den Esig weg, und gießt statt biesem ein Quart rothen Wein hinzu, verdeckt die Casserolle gut, und dampft die Fischotter auf Kohlen langsam, sodann röstet mat einem Kochlösselvoll Wehl mit einem Stücken Butter gelb, gibt dieses mit einem Schöpflösselvoll Schü (Jus) oder Fleischbrühe hinzu, und kocht die Fischotter vollends damit sertig, richtet sie dann auf eine Natte an, schöpft die Fette von der Sauce ab, und gibt das Zurückgebliebene durch ein Sieb passtrt darüber.

### Nro. 427. Rrebse mit faurem Rahm.

Man bestreicht eine Platte von gutem Porzellan mit kalter Krebsbutter, belegt diese bicht mit großen ausgelösten Krebsschweisen und Scheeren,
bampft einen Eplosselvoll fein gewiegte Chalotten und etwas Betersilkraut
mit einem Studchen Butter, gibt dieß über die Krebse, und bestreut fie
mit geriebenem Milchbrod, zerklopft alsbann guten sauren Rahm, gibt diefen barüber, stellt die Platte in einen Ofen, läßt die Krebse schnell Farbe
nehmen, und gibt ste gleich zu Tisch.

# Nro. 428. Ragout von Rrebfen.

Brofe Rrebfe werben mit einem Glas Wein, eben fo viel Effig, Waffer, Salz einer Zwiebel und etwas Peterfilfraut abgetocht, alebann abgegoffen, und Schweif und Scheren bavon ausgemacht; hierauf roffet man mit einem Sindhen Butter einen Kleinen Kochlöffelvoll Mehl gelb, gibt etwas gewiegte Chalotten mit ein paar Löffelvoll ganz kleiner und zuvor mit ein wenig Butter abgedämpfter Champignon hinzu, füllt diefes mit einem Glas Wein und etwas Fleischbrühe auf, würzt die Sauce mit Mustaten, und läßt sie furz einkochen, gibt dann die Krebsschweise und Scheeren darein, läßt diese aber nicht mehr kochen, sondern nur heiß werden, und richtet sie dann an.

# Nro. 429. Gespidte Rrebfe.

Dan focht große Rrebfe mit gefalzenem Baffer ab, lost bie obere Schale fo wie bie bom Schweif weg, ber Rrebs aber muß gang bleiben : hierauf fchneibet man bon einem Ralbeichlegel, fo groß bie Rrebje finb, bunne Studchen ab, flopft fie ein wenig, und fpidt fie auf einer Seite mit fein gefchnittenem Sped gierlich, folagt alebann um jeben Rrebe ein foldes Studden Bleifd, bag bie gespidte Seite nach auffen flebt, befeftigt unten am Rrebs bas Bleifch mit fleinen Bolgden, belegt eine Cafferolle mit Spedicheiben, Burgeln, einigen Scheiben Bitronen und einer Zwiebel, fest bie Rrebse barein, gibt ein Glas Wein mit fo viel guter fetter Fleifchbrube bingu, bag folches über bie Rrebfe gebt, bebedt fle mit einem Bogen Bapier und bann mit einem paffenben Dedel, gibt ichwache Rohlen barunter, und focht bie Rrebfe langfam fertig, indeffen wiegt man 2 verwällte Briefen, eine Sanbvoll vermallte Morgeln und etwas Beterfil groblich, bampft biefes mit einem Studden Butter, beftaubt es mit ein wenig Debl, und gießt, wenn biefes angezogen bat, ein wenig Fleischbrube, bas llebrige bon ber Braise, worin bie Rrebse gefocht haben, bingu, murgt bie Sauce mit Mustaten, focht fle ein wenig burch, richtet bie Rrebfe auf eine Platte on, und gibt, wenn fie abgelaufen finb, bie Sauce baruber.

# Nro. 430. Rrebse auf gewöhnliche Art zu tochen.

Man gibt in eine Cafferolle ein Glas Wein, eben so viel Effig mit 2 Theilen Waffer, ferner eine Zwiebel, eine Handvoll Veterfilltraut, Salz und ein Stüdchen Butter, gibt, wenn biefes siedet, die Arebse hinzu, und tocht sie zugebedt damit fertig (man barf bie Arebse, weil sie gern hart werden, nicht zu lange tochen lassen), richtet fie alsbann in eine zierlich gebrochene Serviette auf eine Platte an, garnirt sie mit grüner Veterfile, schlägt die Serviette, bamit sie heiß bleiben, zusammen, und servirt sie zu Tisch.

Anmert. Es tann beim Rochen ber Rrebfe ber Bein auch weggelaffen, und ftatt biefen etwas mehr Effig, sammt etwas Rummel bazu genommen werben. Auch burfen fie vom Gub blos bebedt fepn, weil zu viel Fluffigteit fie untraftig macht.

# Berfchiedene Pudings, Aufläufe, Gher, Milch: und Mehlspeisen.

Nro. 431. Puding von Spinat.

Dan brutt 2 Banbevoll gereinigten Spinat in einer Schuffel mit gefalgenem Baffer ab, lagt ibn gugebedt eine Beile fteben, gießt alebann bas beige Baffer ab, frifches baran, fcuttet ibn bann auf ein Gieb, unb brudt ibn aut aus; bierauf wiegt man ben Spinat mit einigen Chalotten, etwas Beterfil, und einem Studden Mart, ober wenn man bon einem Mierenbraten etwas Gette übrig bat, fein, bampft bas Innere bon einem in Mild burdweichten und wieber feft ausgebrudten Mildbrob, mit einem Biertelpfund Butter, vermifcht biefes mit bem gewiegten Spinat, gibt Salg und Dusfaten bingu, und rubrt foldes mit einem Gangen und bem gelben bon 5 Gpern ab, bestreicht alebann eine Gerviette mit Butter, wiegt ein paar vermallte Morgeln, mit bem-gelben von einem bart gefottenen En, ftreut biefes in die Cerviette, gibt bie gerührte Daffe barauf, binbet bie Serviette feft jeboch fo gu, bag noch ein Fingerbreiter Raum bagwischen bleibt, hangt ben Bubing in ein bobes Befdirr mit fochenbem und gefalgenem Waffer, und focht ibn Dreiviertelftunben, richtet ibn fobann auf eine Platte an, und gibt eine Rrebe. ober Butter-Sauce baruber.

Anmert. Man tann auch ftatt ben Morgeln und Eper ein gebadenes Blablein in fingerbreite Streifen ichneiben, basselbe in Form eines Gitter in die bestrichene Gerviette legen, die Maffe darauf geben, im Uebrigen,

wie angezeigt ift verfahren.

Nro. 432. Puding von Krebsen.

Bon 3 Milchbrob reibt man bie Rinbe ab, schneibet bas Innere in Schnitten, gießt ein Quart sußen Rahm ober gute Milch barüber, und stellt sie auf Kohlen, bis alle Flussteit verzehrt und bas Brod ganz durchweicht ift, und stellt es sodann zum Erkalten bei Seite; hierauf wiegt man die Schweise und Scheeren von 30 bis 40 kleinen Krebsen mit etwas zarter Peterst, gibt diese zu dem abgefühlten Brod in eine Schüssel, gießt 12 Loth zerlassene Butter darüber, und rührt solches mit dem gelben von 7 bis 8 Ehern, Salz und Muskaten bei der Marme gut ab, schlägt das Weiße von 4 Ehern zu einem Schnee, misch biesen unter die Masse, bindet sie eine mit Butter bestrichene Serviette nicht zu sest ein, hangt den Rubing in ein hohes Geschirr mit kochendem Wasser, welches bei allen gesalzenen Budings nach Verhaltniß auch gesalzen werden nunß, kocht ihn eine Stunde, und gibt eine Krebs-Sauce mit Morgeln beim Anrichten darüber.

Nro. 433. Puding von Kalbfleisch.

Ein halb Pfund gebratenes Ralbsteisch, wo möglich von Nierenbraten ber Bett hat, wiegt man mit etwas Bitronenschale, einigen Chalotten und etwas Beterfilfraut sein; hierauf zerläßt man & Pf. Butter, bampft bamit bas Innere von einem in Milch burchweichten und wieder fest ausgebrudten Milchbrob, vermischt bieses in einer Schuffel mit bem gewiegten Bleich,

gibt Salg und Dustaten bingu und ruhrt es mit bem Gelben bon 7 20ern ab, ichlägt von 5 Gperflar einen fteifen Schnee, mifcht biefen leicht in bie Maffe, binbet folche wie biefes in ben 2 vorhergebenben Rummern angezeigt ift, in eine bestrichene Gerviette und focht ben Bubing nach jener Boridrift, & Stunden. Dan fann hiezu eine Butter-Sauce mit Morgeln. eine Sarbellen ober Rappern= Sauce geben.

Wenn man geschloffene Pubingsformen bon Blech bat, fann man fic biefer ftatt ber Gerviette gu jedem Buding bedienen, man bestreicht fie mit falter Butter, gibt bie Daffe barein, fest fie auf ein Gefdirr mit tochenbem Baffer und focht ben Bubing in einem Bratofen fertig, auf biefe Art bleiben fie fraftiger, focen auch ichneller aus.

### Nro. 434. Gebrühter Buding.

Siegu nimmt man 10 Loth Butter, 8 Loth Buder, eben fo viel Debl. 10 Eper und ein Quart fugen Rabm, ber Rahm wird mit bem Butter und mit ber Balfte bes Budere fiebend gemacht, bas Diebl baran gerührt und auf bem Feuer fo lange gefchafft, bis ber Teig glatt und ftelf ift, ale. bann bei Gelte geftellt, wenn nun ber Teig ein wenig verfühlt hat, wirb er mit bem Reft Buder und bem Gelben ber 10 Gper leicht abgerührt, bas Beine babon zu einem Schnee gefchlagen und unter bie Daffe gerubrt, alsbann in eine bestrichene Gerviette ober eine form gefüllt und eine fleine Stunde nach Borfdrift ber Borbergebenben gefocht.

Wenn ber Bubing fertig ift und angerichtet werben foll, focht man ein Quart rothen Bein mit Buder, gangem Bimmt, ein paar Melfen und etwas Bitronenfchale ab und gibt biefen über ben Bubing. Dan fann fic

auch ber Bifchof=Cauce Mro. 354. hiezu bebienen.

### Nro. 435. Andere Art gebrühter Buding.

Gine Taffe Milch wird mit einer Ruß groß Butter flebend gemacht und to biel feines Debl binein gerührt, bis es einen fteifen Teig gibt, alebann wird berfelbe bom Feuer geftellt und bis er glatt und etwas abgefühlt ift, mit bem Saft einer Bitrone gerührt; bierauf rubrt man & Bf. Butter mit bem Gelben bon 12 Epern leicht, reibt bas Gelbe einer Bitrone an einem Studden Buder ab, gibt biefen gerftogen fammt ber Butter an ben Teig und rührt foldes gufammen wohl ab; nun folagt man bon 8 Gverffar einen fteifen Schnee, mifcht biefen leicht unter bie Daffe, gibt fle in eine beftrichene Form, ftellt biefe berichloffen in fochenbes Waffer und focht ben Bubing bei gleicher Sige eine halbe Stunbe, fturgt ihn alebann auf eine Platte und gibt eine Sagen = ober Bitronen-Sauce barüber.

### Nro. 436. Buding von Fifchen.

Dan tann biegu einen pfunbigen Rarpfen, Becht ober auch geringere Arten Fifche nehmen, man giebt, nachbem fle gereinigt find, bie Sant babon, lost bas Meifch bon ben Graten, mafcht es noch einmal rein und wiegt es mit einer Bwiebel ober Chalotte, etwas Beterfilfraut, ein paar Sarbellen, etwas Bitronenichale und & Pf. Dofenmart gang fein, begleßt es alsbann in einer Schuffel mit 6 Loth gerlaffener Butter, gibt ein abgeriebenes, in Milch burchweichtes und wieber fest ausgebrucktes Milcherob, Salz und Mustatenbluthe hinzu, rührt bieses mit bem Gelben von 6 Cheern leicht ab, mischt ben Schnee von 3 Sperklar unter bie Masse, gibt fle in eine bestrichene Serviette ober Form und kocht ben Pubing brei Biere telstunden, wie die Borschrift von Nro. 412. zeigt; es kann beim Anricheten eine Sarbellen- ober Butter-Sauce barüber gegeben werben.

### Nro. 437. Puding von Reis.

Man stellt & Bf. wohlgereinigten und gewaschenen Reis mit heißem Waffer auf Kohlen, läßt solden bis er weich ift quellen und gießt ihn alsbann gum Ablaufen auf ein Sleb, indeffen rührt man & Bf. Butter mit bem Gelben von 6 Epern leicht, gibt ben abgefühlten Reis mit ein paar verwällten und mit Petersil gewiegten Briefen, Salz und Mustatenbluthe hingu, schlägt das Beiße der Eper zu Schnee, mischt biefen unter die Masse, siellt sie in eine bestrichene Form ober Serviette, kocht den Pubing nach früher angezeigter Borschrift Dreiviertelftunden, und gibt eine Betersil ober Krebs-Sauce barüber.

### Nro. 438. Guger Buding von Reis.

Man läßt & Bf. Reis mit Milch aufquellen und schüttet ihn dann zum Ablaufen auf ein Sieb, indessen rührt man & Bs. Butter mit dem Gelben von 6 Epern, 4 Loth sein zerstoßenen Mandeln und 2 Eglöffelvoll Zucker leicht, reibt von einer Zitrone das Gelbe an einem Stücken Zucker ab, schabt dieses mit einem Messer an den Reis und gibt solchen, wenn er erkaltet ist, in die gerührte Butter, schlägt das Weiße von 4 Eper zu Schnee, rührt diesen leicht unter die Masse, legt in die bestrichene Vorm oder Serviette eine Verzierung von Zitronat, Pistazien oder Rossnen, gibt die Masse hinzu, stellt solche, wenn sie in einer Form ist in kohendes Wasser und kocht den Puding in einem Vratosen & Stunde, wird er aber in eine Serviette gebunden, so hängt man ihn in einen hohen Topf mit kochendem Wasser und kocht ihn Oreiviertelstunden. Es wird die in Nro. 358. angezeigte Mandel-Sauce darüber gegeben.

### Nro. 439. Puding von Mark.

Man schneibet bas Innere von 2 Milchbroben zu Schnitten, giest ein Duart füßen Rahm ober gute Milch baran und kocht bas Brod zu einer bicken Creme, indessen reinigt und schneibet man 8 Loth Ochsenmark klein, mischt es mit einer handvoll rein gewaschenen Weinberen, etwas sein gesschnittenen Zitronat und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone in die erkaltete Creme, rührt es mit 2 Ganzen und dem Gelben von 5 Epern gut ab, sullt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, verschliest solche wohl, sest den Puding eine halbe Stunde in kochendes Waffer in einen Bratosen, stürzt ihn wenn er fertig ift behutsam auf eine Platte und gibt eine beliebige suce dazu.

Nio. 440. Buding von Rudeln.

Bu einem mittelgroßen Pubing nimmt man bie breit geschnittenen Rubeln bon 2 Eper, tocht biese in gefalgenem Baffer ab und glest fie gum Ablaufen auf ein Sieh, inbessen rührt man & Pf. Butter leicht ab, gibt ein wenig fein gewiegten Kalbs-Braten mit etwas Beterstl, Salz und Muskaten, sammt ben abgekühlten Nubeln hinzu, rührt bieses gut untereinander, gibt die Masse in eine mit Butter bestrichene Servlette, bindet diese fest zu, hängt den Puding in kochendes Wasser und kocht ihn eine starke halbe Stunde, richtet ihn alsdann auf eine Platte an und gibt eine Butter ober Krebs-Sauce mit gewiegten Morgeln und Briesen barüber.

### Nro. 441. Guger Buding von Rudeln.

Man macht wie im Vorhergehenben, von 2 Ehern etwas breit geschnittene Nubeln, kocht sie mit Milch ab und bringt sie zum Ablaufen auf ein Sieb, indessen rührt man & Pf. Butter mit dem Gelben von 5 Ehern, eine Handvoll zart gestoßener Mandeln und etwas Zucker ab, gibt die abgekuhlte Andeln hinzu, schlägt das Weiße der Eher zu Schnee und mischt diesen darunter, gibt die Masse in eine bestrichene Korm, sest diese verschlösen in kochendes Wasser in einen Bratosen, kocht den Ruding eine halbe Stunde, richtet ihn auf eine Platte an und gibt eine Mandel oder lüße Rahm-Sauce darüber.

### Nro. 442. Englischer Buding.

Man weicht bas Innere von 2 Michtroben in lauwarme Milch ein, rührt inbessen & Pf. Butter mit ein paar Eflösselvoll Zuder und eben so viel sein zerstoßenen Manbeln, mit bem Gelben von 7 bis 8 Epern leicht ab, prest bas eingeweichte Brod mit einer Serviette sest aus und rührt es in die Butter, schlägt bas Weiße von 5 Epern zu Schnee und mischt solgen in die Masse, bestreicht eine Korm ober Serviette mit kalter Butter, legt von schönen Rosnen ober Zitronat eine Berzierung baraus, gibt die Masse hinzu und koch ben Kubing Dreiviertelssunden. Es kann eine Sägen- ober Zitronen-Sauce beim Anrichten barüber gegeben werden.

# Nro. 443. Puding von Erdapfel mit Parmesankas.

Ein Biertelpfund Butter wird mit eben so viel gewiegtem Schinken, 4 Ganzen und 5 gelben Ehern leicht abgerührt, & Bf. kalt und fein geriebene Erdapfel mit etwas Salz und Muskatenbluthe barunter gemischt, alsbann bestreicht man eine Serviette mit kalter Butter, bindet die Masse loder hinein, hangt ben Bubing in gesalzenes und kochenbes Wasser und bocht ihn eine Stunde, richtet folchen sobann auf eine Platte an, macht oben mehrere Schnitte hinein, begiest ihn start mit heißer Butter und ftreut geriebenen Barmesankas barauf.

### Nro. 444. Puding von Erdapfel auf andere Art.

Bon & Bf. gebratenem Kalbsteifch, halb so viel geschabenem Speck, ein paar Chalotten und etwas Petersil wiegt man eine feine Farge (Kulle), stößt biese mit einem Stuck Butter und & Pf. gesotienen und kalt geriebenen Erbäpfeln, Salz und Muskaten in einem Morfer gut ab, rührt solches alsdann in einer Schuffel mit bem Gelben von 6 Epern leicht, schlägt bas Beiße ber Eper zu Schnee, mischt biesen in bie Masse, gibt fie in eine

mit Butter bestrichene Korm, fest biefe auf tochenbes Baffer, tocht ben Bubing Dreiviertelftunden, fturgt ibn, wenn er fertig ift, auf eine Blatte und gibt Beterfil ober Butter-Sauce barüber.

Nro. 445. Buding von Roggenbrod und Arrac.

Bwölf Loth fein geriebenes Roggenbrod rührt man mit 8 Loth gestogenem Buder und dem Gelben von 10 Epern ganz leicht, schlägt das Weise der Eper zu steisem Schnee, mischt diesen mit einer Messerspitzevoll Zimmt, halb so viel Nelsen und 4 Löffelvoll Arrac unter die gerührte Masse, gibt sie in eine mit Butter bestrichene Form und backt den Publing in einem guten Ofen, indessen focht man 4 Maaß rothen Wein mit Zucker, etwas ganzen Zimmt und ein paar Nelsen, nimmt dieses wenn der Publing aus dem Osen kommt, mit einem Schaumlössel aus dem Wein, legt dagegen den Publing einen Augenblick hinein und servirt ihn dann gleich zu Tisch. Es kann auch die Wischos-Sauce Nro. 354. darüber gegeben werden.

# Berichiebene Aufläufe.

#### Nro. 446. Auflauf mit Aepfel.

Seche kleine Kochlöffelvoll feines Mehl und 2 Eflöffelvoll geftogenen Buder rührt man zuerst mit ein wenig Rahm ober Milch und bann mit bem Gelben von 10 Epern glatt und verdünnt bieses mit einer Tasse Rahm; hierauf bestreicht man eine Blechform mit kalter Butter, belegt ben Boben berfelben mit troden gebampften Borftorfer Aepfeln, schlägt bas Beiße von ben Epern zu Schnee, mischt ihn mit einer Messerptigevoll Zimmt in die Masse, gibt biese in ber Form stellt sie in einen gemäßigten Ofen und läßt sie langsam ausziehen.

Nro. 447. Auflauf von Nepfel auf andere Art.

Man schneibet 2 abgeriebene Milchbrobe zu bunnen Schnitten, tocht biese mit Rahm ober Milch zu einer biden Creme und stellt sie zum Erfalten bei Seite, inbessen rührt man 4 Bf. Butter mit einer handvoll sein gestoßener Manbeln und ein paar Egiöffelvoll Juder leicht, gibt das abgetühlte Brod, 6 Egiöffelvoll bid eingefochtes Aepfelmart, eine Mesterspikee voll Zimmt und ein wenig abgeriebene Zitronenschale hinzu, rührt bieses mit ben Gelben von 7 Chern gut ab, schlägt alsbann bas Weiße ber Eher zu Schnee, mischt biesen unter die gerührte Masse, gibt solche in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie in einem gelinden Ofen langsam ausgiehen.

Anmert. Dat man tein Aepfelmart vorrätig, fo werben gute Aepfel geichalt, in Schnigen gemacht und auf heißer Afche mit Zuder langfam weich gebampft, alebann burch einen Seiher getrieben, und nachbem es ertaltet ift
nach Borfchrift verwendet.

Nro. 448. Auflauf von Mepfel mit Arrac.

Man bratet 10 bis 12 große Borftorfer Aepfel weich, giebt bie Saut babon und icabt bas Mart rein aus; hierauf ruhrt man & Pf. geftogenen

Buder mit bem Gelben bon 10 Chern leicht, gibt bie abgeriebene Schale einer Bitrone, beren Caft, 2 kleine Löffelvoll Arrac mit ben abgekühlten Aepfeln hinzu und rührt biefes noch eine Weile, schlägt alsbann bas Weiße ber Eper zu Schnee, mischt biesen unter bie Wasse, gibt solche auf eine mit Butter bestrichene Platte von gutem Porzellan, stellt fie in einen gemäßigten Ofen, damit die Platte nicht fpringt auf Sand und läßt sie langsam aufziehen.

Nro. 449. Auflauf von Chocolade.

Man rührt & Pf. fein gestoßenen Buder mit 2. Efloffelvoll fein zere fogenen Manbeln und bem Gelben von 8 Chern leicht, gibt eines En groß gerlaffene Butter mit 6 Loth geriebenen Chocolabe hinzu, schlägt bas Weiße ber Eper zu Schnee und mischt biesen in die Maffe, gibt fle auf eine mit Butter bestrichene Platte von Porzellan, stellt fle in einen guten Ofen auf Sand und läßt fie schnell aufzieben.

Nro. 450. Auflauf von Chocolade auf andere Urt.

Man burchweicht 2 abgeriebene Milchbrobe mit lau warmer Milch, brudt fie Abann fest aus, gießt 8 Loth zerlassene Butter barüher, und rührt es mit bem Gelben von 8 Chern leicht, schlägt alsbann bas Weiße ber Eher zu Schnee, mischt biesen mit 4 Loth geriebenen Chocolabe und 2 Eflösselwoll gestoßenem Bucker ganz leicht und one viel barin zu rühren unter bie Masse, bestreicht bann eine Platte ober Blechson mit kalter Butter, gibt die Sälste bes Gerührten barein, überstreicht bieses mit eingemachten Joshannisbeeren, gibt die andere Hälfte barauf und läßt die Masse in einem guten Osen ausziehen.

Nro. 451. Auflauf von faltem Braten.

Man wiegt & Pf. gebratenes Ralbsteisch mit & Pf. Ochsenwart, ein paar Chalotten, etwas Betersil und ein wenig Zitronenschalen ganz feln, dampft das Innere von einem in Milch durchweichten und wieder seth, gebrucken Milchbrod mit 6 Loth zerlassener Butter auf Kohlen ab, gibt bieses sammt dem gewiegten Fleisch in eine Schüffel und rührt es mit dem Gelben von 7 Eyern, Salz, Mustaten und dem Sast einer Zitrone leicht ab, schlägt das Weiße der Eyer zu Schnee, mischt viesen unter die Masse, gibt solche in eine mit Butter bestrichene Form und läst sie, damit der Aufe, gibt solche in eine mit Butter bestrichene Form und läst sie, damit der Aufe lauf saftig bleibt, in einem guten Osen schnell aufziehen. Man kann ihn trocken oder mit einer Sarbellen-Sauce zu Tisch geben.

Nro. 452. Auflauf von Parmefantas.

Man rührt 4 Loth feines Mehl mit & Maag bidem fauren Rahm auf bem Feuer ab, rührt, wenn solches erkaltet ist bas Gelbe von 10 Epern, & Pf. geriebenem Barmefankas, Salz und Muskaten hinzu, schlägt bas Weiße ber Eper zu Schnee, mischt diesen in die Masse, gibt solche in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie langsam in einem gelinden Ofen ausziehen.

Nro. 453. Auflauf von Ras auf andere Art.

Man übergießt & Af. geriebenen Coamertas mit einem Quart tochenbem füßen Rahm, ruhrt, wenn biefer gang ertaltet ift, bas Gelbe von 6 Gpern,

eine Laffe biden fauren Rahm, Salz und Muskaten hinzu, fchlägt alsbang bas Beiße ber Ever zu Schnee, mischt biefen unter bie Maffe, gibt fie in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie in einem gelinden Ofen aufziehen.

Nro. 454. Auflauf von Reis.

Ein Viertelpfund gut gereinigter Reis wird mit Milch bick und ganz weich gefocht, durch ein Sieb getrieben und zum Erkalten bei Seite gestellt, indessen rührt man 4 Loth Butter mit 6 Loth ganz zart zerstoßener Manbeln, ein paar Egiöffelvoll Zucker, etwas Zimmt und bem Gelben von 6 bis 7 Eyern leicht, gibt ben erkalteten Reis hinzu und rührt ihn damit noch eine Weile, schlägt von bem Weißen ber Eyer einen Schnee, misch biesen darunter, gibt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie in einem gelinden Ofen aufziehen.

Nro. 455. Reisauflauf ohne Butter mit Aepfel.

Der Reis wirb, wie in bem Borhergehenben angezeigt ift, gefocht und burch ein Sieb getrieben, alsbann zum Erfalten bei Seite gestellt, inheffen rührt man & Pf. gestoßenen Buder mit ber abgeriebenen Schale einer Bitrone und bem Gelben von 7 Epern ganz leicht, gibt ben erfalteten Reis sammt bem zu Schnee geschlagenen Eperslar hinzu, bestreicht eine Form mit Butter, gibt auf ben Boben Fingerbid troden eingemachtes und mit etwas Buder vermischtes Aupfelmark, gießt bie Masse barauf und läßt sie schnell in einem guten Ofen aufziehen.

Nro. 456. Reisauflauf mit Borftorfer Aepfel,

Man kocht & Pf. gut gereinigten Reis mit Milch weich und bic ein, gibt alsbann 4 Loth Butter hingu und rührt ihn in einer Schuffel bis er kalt ift, schlägt nach und nach 6 Eper barein und verrührt biese gut bamit, sticht mit einem hobleisen aus guten Berftorfer-Aepfeln ben Kern heraus und schaft sie alsbann erst; bestreicht eine Bechform mit kalter Butter, gibt in biese gerührte Maffe barein, sest in biese bie ausgehöhlten Aepfel, füllt bie höhlung mit fein gestoßenen Manbeln und gröblich gestoßenem Canbis aus; überstreut bas Ganze bid mit gestoßenem Zuder und läßt solches langsam in einem gelinden Ofen autziehen.

Nro. 457. Auflauf von faurem Rahm.

Sechs Löffelvoll feines Mehl bruht man mit einem Quart tochenber Milch ober Rahm ab, rührt foldes mit bem Gelben von 6 bis 7 Ehern, 3 Eflöffel voll Zuder, einer Mefferspitze Zimmt und einer halben Maaß biden fauren Rahm glatt, schlägt bas Beiße ber Eher zu Schnee und mischt biesen unter bie Maffe, alsbann bestreicht man eine Blechform mit kalter Butter, belegt ben Boben berfelben mit eingemachten ober gebampfeten Aprikosen, gibt bie Masse barauf und läßt sie in einem gelinden Ofen langsam ausziehen.

NEO. 458. Auflauf mit faurem Rabm und Weinbeer.

Man fcneibet 2 abgeriebene Dilchbrobe zu feinen Schnitten und tocht biefe mit einem Quart fauren Rahm auf Roblen zu einer biden Crame.

gibt, wenn biefe erkaltet ift, 4 Eploffelvoll Buder und eine Mefferspinevoll Bimmt hingu, ruhrt es mit bem Gelben von 6 Epern und einem Quart biden fauren Nahm ab, schlägt bas Weiße ber Eper zu Schnee, mischt biefen mit & Af. gut gereinigten Weinbeeren in die Masse, gibt folche in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie langsam aufziehen.

# Nro. 459. Auflauf von Erdapfel mit Baring.

Man rührt & Pf. Butter mit 6 Eper und & Pf. gefottene und gertebene Erdapfel leicht, schneidet 2 gut gereinigte Garinge oder & Pf. Sarbellen klein, bampft eine sein gewiegte Zwiebel mit einem Studchen Butter weich, gibt biese sammt bem Baring oder Sarbellen, etwas Salz, Mustaten und einer Taffe biden sauren Rahm an die Masse, rührt diese noch eine Beile gut durcheinander, gibt sie alsdann in eine bestrichene Form und läßt fie in einem guten Den schnell ausziehen. Man kann auch die Baringe ober Sarbellen weglassen und statt diesen 4 Loth geriebenen Parmesankas darein geben.

## Nro. 460. Auflauf von Schnepfen oder Reldhühnern.

Bon 2 Schnepfen ober Felbhühnern bie noch frisch sein muffen, schnelbet man bas Bruftseisch beraus, schabt solches von Saut und Kasern rein ab und stößt es mit \ Pf. Ochsenmarf im Mörser zu einem seinen Teig, bas übrige Beinerwerf ftößt man ebenfalls klein, sest es mit einem Stücken Schillen und einer halben Maaß Schü (Jus) auf Kohlen und kocht es so lange, die nur noch eine halbe Tassevoll Klüsstgeit daran ist, prest diese durch eine Serviette und läßt sie erkalten; hierauf dampft man eine handvoll sein gewiegter Chalotten mit einem Stück Butter, rührt einen Kochlöffelvoll seines Mehl daran, gießt, wenn solches angezogen hat, eine Tasse süßen Rahm hinzu und verkocht solches wohl, vermischt es mit dem gestoßenen Fleisch, rührt zuerst die erkaltete Brühe, Salz, Muskaten, den Sast einer Zitrone und dann das Gelbe von 7 Epern hinzu, schlägt von 7 Eperlar einen steisen Schnee, rührt diesen in die Masse gibt sie in eine besträchen Form und läßt sie, damit sie sassig bleibt, in einem guten Ofen schnell ausziehen.

## Nro. 461. Auflauf von Ouitten.

Bon gebratenen Quitten ichabt man bas Mart rein aus, nimmt auf & Pf. Marf eben so viel gesiebten Buder und 4 Loth fein gestoßene Manbeln, rührt dieses mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Bitrone leicht, schlägt von 10 Cherklar einen steifen Schnee, rührt diesen an die Masse, gibt solche auf eine mit Butter bestrichene Platte von Porzellan, und läßt sie in einem gelinden Ofen aufziehen.

#### Nro. 462. Auflauf von Bagenmart.

Ein Biertelpfund gang fein gefiebter Buder wird mit eben fo viel eingetochtem Sagenmart, die auf Buder abgeriebene Schale einer Bitrone und beren Saft gut gerührt, alebann bas Weiße von 10 Chern gu Schnee geichlagen, die Maffe auf eine mit Butter bestrichene Platte gegeben und in einem gelinden Ofen aufgezogen.

## Nro. 463. Auflauf von Raffee.

Ein Biertelpfund leicht geröfteter Kaffee wird grob zerfloßen, mit einer halben Maaß Milch gekocht und diese durch eine Serviette gepreßt, alsbann die Milch wieder heiß gemacht und 4 Rochlöffelvoll seines Mehl damit absgedrüht; bis dieses erfaltet ist, rührt man & Pf. gute Butter leicht, gibt 4 Eglöffelvoll Zuder sammt dem erkalteten Teig hinzu, rührt dieses mit dem Gelben von 8 Chern gut ab, schlägt das Weiße von 6 Ehern zu einem steisen Schnee, mischt diesen unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie im Ofen langsam ausziehen.

## Nro. 464. Banille-Auflauf.

Man klopft ein Fingerlanges Stückhen Banille wohl burch, tocht folches mit einem Quart füßen Rahm ober Milch, prest diesen durch eine Serviette, kocht damit 2 abgeriebene Milchbrode zu einer dicken Creme und stellt ste alsdann zum Erkalten bei Seite; indessen rührt man 1 Pf. frische Butter mit 3 Loth sein zerftoßener Mandeln und 3 Estöffelvoll Zucker, gibt das erkaltete Brob hinzu und rührt das Ganze mit dem Gelben von 8 Ehren gut ab, schlägt das Weiße der Eher zu steisem Schnee, rührt diesen unter die Nasse, gibt solche in eine mit Bytter bestrichene Form und läßt sie in einem gelinden Ofen ausziehen.

# Nro, 465. Auflauf von Bitronen.

Ein halb Bfund fein zerftogener Raffinad wird burch ein Sieb gelaffen, alebann mit bem Gelben bon 15 Chern, ber abgeriebenen Schale und bem Saft von 2 Bitronen zu Schaum gerührt; nun schlägt man von 10 Eper-flar einen fteifen Schnee, mischt biesen unter bie gerührte Maffe, gibt solche auf eine mit Butter bestrichene Platte und läßt fie im Ofen langsam aufziehen.

## Nro. 466. Auflauf von Johannisbeeren.

Bwei abgeriebene Mildbrobe burchweicht man mit ein wenig Rahn, brudt fie fest wieber aus, gießt \ Pf. gerlassene Butter barüber und rührt sie mit bem Gelben von 8 Ehern, 2 Löffelvoll Bucker und ber abgeriebenen Schale einer Zitrone leicht, schlägt von 5 Eperklar einen Schnee, rührt zuerst \ Pf. eingemachte Johannisbeere und bann erst ben Schnee in die Masse, gibt biese in eine mit Butter bestrichene Form, und läst fie in einem gelinden Ofen ausziehen.

## Nro. 467. Auflauf von Rirschen.

Bwei abgeriebene Milchbrobe kocht man mit sußem Rahm zu einer Creme und läßt solche erkalten, indessen rührt man i Bf. Butter mit 4 Löffelvoll Juder, 4 Loth zartgestoßenen Manbeln, eine Messerspievoll Zimmt und dem Gelben von 7 Chern leicht, gibt das abgekühlte Brod hinzu, rührt dieses damit gut ab, schlägt das Weiße von 5 Chern zu einem steisen Schnee, rührt zuerst 1 Pf. ausgesteinte Kirschen, alsdann den Schnee in die Masse, gibt diese in eine bestrichene Form und läßt sie in einem guten Ofen ausziehen.

## Nro. 468. Auflauf von Zwetschgen.

Man brühet 4 Rochlöffelvoll feines Mehl mit einer Taffevoll tochender-Milch ab; hierauf rührt man \ Pf. Butter mit 4 Loth fein gestoßener Mandeln leicht, gibt den abgefühlten Teig hinzu und rührt solches mit 7 bis 8 ganzen Ehern ab, bestreicht alsdann eine Blechform mit kalter Butter, belegt sie mit abgedämpsten und abgelaufenen Zwetschgen, bestreut diese wohl mit Zucker und Zimmt, gibt die Masse darüber und läßt sie langsam ausziehen.

# Nro. 469. Auflauf von Fischen.

Bon einem pfündigen Karpfen ober auch Weißisischen zieht, man die haut ab, schabt bas Fleisch von ben Graten, mascht es rein und wiegt es mit ein paar gereinigten Sarbellen, etwas Zitronenschale und grünen Betersil fein, dampft ein in Milch burchwelchtes und wieder fest ausgedrücktes Milchbrod mit & Pf. Butter, vermischt dieses mit dem gewiegten Kisch, gibt 4 Loth klein gewiegtes Ochsenmark, Salz, Muskaten und eine Tasse sauren Rahm hinzu, rührt dieses mit dem Gelben von 6 Ehern ab, schlägt von 4 Gesetsar einen steisen Schnee, rührt diesen unter die Masse, gibt sie in eine mit Butter bestrichene Vorm und läßt sie in einem guten Ofen ausziehen;

## Nro. 470. Auflauf von Rrebfen.

Bon 30 abgefochten Rrebfen gieht man bie Galle aus, macht bie Schweife babon, ftoft bie Schalen flein, bampft biefe mit & Bf. Butter, gießt, wenn folde icon roth ift, ein Quart Mild baran, bebt bie in bie Bobe fommenbe Butter ab und erhalt fie warm, bie Mild, wenn fie gefocht bat, gießt man burch ein Tuch und focht bamit 2 abgeriebene Milchbrobe gu einer biden Creme gibt alebann bie Rrebebutter, etwas Galg und Dusfaten bingu und ruhrt folches, nachbem es abgefühlt ift, mit bem Gelben pon 7 Epern leicht ab, ichlagt bas Weife ber Eper zu Schnee und gibt biefen an bie Daffe; bierauf bestreicht man eine Blechform mit Butter, gibt bie Salfte bavon barein, legt in bie Mitte beffelben ein furz gefochtes Ragout von Briefen, Bubnerlebern, Rrebsichweifen und Morgeln, gießt bas übrige Berührte barauf, ftellt bie Form in einen guten Dien und laft. bie Daffe aufziehen. Dan fann auch ben Auftauf fuß machen, in biefem Ball läßt man bas Ragout weg, und gibt ftatt biefem 4 Loth fein gefto-Bene Manbeln, ein paar Loffelvoll Buder und bie Rrebefdweife gewiegt an bie Daffe, nimmt ftatt 7 Gver 9, verfahrt im Hebrigen aber wie angezeigt ift.

# Nro. 471. Auflauf von Raftanien.

Ein halb Pfund gute Kaftanien flebet man weich, zieht, so lange fie noch warm find, die Schale bavon und zerdrückt fie fein; hierauf rührt man 4 Bf. Butter mit dem Gelben von 4 Eyern, ben zerdrückten Kaftanien, einer Handvoll gestoßenen Zuder und den Saft einer Zitrone ganz leicht ab, schlägt von 8 Eyerklar einen stelfen Schnee, mischt diesen an die Masse, gibt solche in eine bestrichene Form und läßt sie in einem guten Ofen ausziehen.

#### Nro. 472. Auflauf von Apritofen.

Ein halb Pfund eingemachte Aprifosen verrührt man mit der auf Zuder abgeriebenen Schale einer Zitrone und deren Saft stark, schlägt von 12 Sperklar einen steisen Schnee, rührt diesen an die Aprifosen, gibt die Masse auf eine mit Butter bestrichene Platte, bestreut sie did mit fein gewiegten Mandeln und gestoßenen Candis und läßt sie schnell in einem guten Ofen ausziehen.

## Nro. 473. Gruner Auflauf.

Man stößt 3 handevoll gut gereinigten und gewaschenen Spinat in einem Mörser fein und preßt ben Saft bavon durch ein reines Tuch, setzt solchen in einer kleinen messingnen Bfanne auf Kohlen, kocht ihn kurz und preßt ihn abermals durch ein reines Tuch, das im Tuch Zurückgebliebene, welches man Spinattoppen oder Euter nennt, schabt man mit einem Meser heraus, vermischt es mit \ Bs. abgezogener Wandeln und stößt dies damit ganz sein; hieraus rührt man \ Bs. Butter mit 8 Epergelb, 2 bis 3 Eplösselvoll Zucker und einem mit Rahm verkochten und abgekühlten Milchbrod leicht, gibt die gestoßenen Mandeln hinzu und rührt sie damit noch eine Weile ab, schlägt das Weiße ber Eyer zu Schnee, mischt biesen unter die Wasse, gibt sie in eine bestrichene Form und zieht sie langsam auf.

# Berschiedene Mus (Brei), Gner:, Mild: und Mehlspeisen.

## Nro. 474. Pomerangenmus (Brei).

Drei fleine Kochlöffelvoll feines Mehl rührt man mit bem Gelben von 8 Epern glatt, reibt bas Gelbe von 2 Bomerangen auf einem Studchen Buder ab, gibt biefen fannnt bem Saft bazu, verdunnt es mit einem Quart Bein, gibt noch so viel Zuder als nothig ift hinzu und läßt bas Duß unter fleißigem Umruhren auf Kohlen langfam auslochen.

# Nro. 475. Mus von Roggenbrob.

Eine ftarke handvoll geriebenes Roggenbrod roftet man mit einem Stud Butter, fullt dieses mit einem Quart Wein auf, reibt eine Bitrone an einem Studden Buder ab, gibt blefen mit 4 Loth gut gereinigten Weinbeeren, eine Mefferspitevoll Zimmt und halb so viel Nelken darein, ber-kocht bas Muß gut, macht es nach Belieben sup und richtet es bann an.

## Nro. 476. Schuffelmus.

Acht Chergelb zerklopft man mit einem Quart fußen Rahm und einem Eglöffelvoll Buder, bestreicht eine etwas tiefe Platte mit Butter, bestreut ben Boben mit einer Sandvoll gut gereinigten Weinbeeren, gießt die Maffe hinzu und stellt sie in einen Ofen ober auf kochendes Waffer bis solche geftanden ift.

## Nro. 477. Bitronenmus mit Mild.

Drei Rochlöffelvoll feines Mehl ruhrt man mit 8 Epergelb glatt, berbunnt folches mit Rahm ober guter Milch, reibt eine Bitrone auf einem Stud Buder ab, gibt diefen in bas Mus, tocht es unter fleißigem Umruh= ren gut aus und bestreut es beim Anrichten mit gestoßenem Buder.

## Nro. 478. Bitronenmus mit Wein.

Man rührt einen kleinen Kochlöffelvoll feines Mehl mit bem Gelben von 6 Chern und einem Quart Wein ab, reibt eine Zitrone an einem Stud Zuder ab, gibt biefen nebst bem Sait hinzu und focht bas Mus unter beständigem Rühren. Wenn es fertig und angerichtet ift, wird es mit grob gestoßenem Zuder bestreut, mit einer glühenden Schippe gebrannt und sogleich aufgetragen.

# Nro. 479. Apfelmus auf gewöhnliche Art.

Nachbem die Alepfel geschält und in kleine Stude gemacht sind werden sie mit einem Studchen Butter oder Schnalz weich gedämpst, hierauf rührt man zu einem Tellervoll Aepfel 2 Kochlöffelvoll Mehl mit einer Tasse Milch ab, gibt dieses sammt dem nöthigen Zuder mit einer Wesserspievoll Zimmt hinzu, verrührt sie gut und läßt sie nur noch kurze Zeit kochen.

## Nro. 480. Aufgezogenes Aepfelmus.

Sechs bis acht mittelgroße gute Acpfel schalt und schneibet man klein, bampft fie mit einem Stud Butter weich und treibt fie durch ein Sieb; hierauf reibt man eine Zitrone an einem Stud Zuder ab, ftost diesen sein gibt ihn an die Aepfel, rührt folde mit 3 ganzen und dem Gelben von 3 Epern eine Biertelftunde, gibt die Masse auf eine mit Butter bestrichene Platte und läßt sie in einem Ofen aufziehen. Man kann sie auch auf eine schwache Glut stellen und einen Deckel mit hetser Afche darauf geben.

#### Nro. 481. Apfelmus auf andere Art.

-Man schält und schneibet gute Alepfel in feine Schnige, bampft fie mit einem Studien Butter und verrührt sie wenn sie weich find mit einem Glas Wein, röstet einen Eglöffelvoll Semmelmehl mit ein wenig Butter gelb, gibt dieses mit dem nothigen Zuder, etwas Zimmt und ein paar koffelvoll gut gereinigte Weinbeere an die Alefel, focht das Mus noch ein wenig auf und richtet es gleich an

#### Nro. 482. Chocolademus.

Man vermischt 4 Loth geriebene. Chocolabe mit eben so viel gang fein zerstoßener Manbeln, rührt dieses mit einer halben Maaß guter Milch glatt und focht es mit einem Stückchen Zuder ein wenig, zerklopst das Gelbe von 6 Epern wohl, rührt die gekochte Chocolabe barein, gießt sie auf eine mit Butter bestrichene Platte und läßt solches auf kochendem Wasser zu einem Mus bestehen.

## Nro. 483. Epermus.

Man ruhrt & Pf. frifche Butter mit bem Gelben bon 10 Chern, Die man vorher in warmes Baffer legt, leicht ab, gibt ein paar Eploffelvou Buder barein, gießt es auf eine beftrichene Platte, und lägt es in einem gelinden Ofen fertig werben.

#### 484. Reismus.

Ein Viertelpfund wohl gereinigter Reis wird mit tochenbem Waffer abgebrüht, biefes abgegoffen, und ber Reis mit einer Maaß heißer Mich, ein Stud Butter und etwas Zuder auf Kohlen langsam weich getocht, wenn es fertig und angerichtet ift, legt man die Krufte, bie fich am Boben angesett hat, barauf, und bestreut es mit Zuder und Zimmt.

## Nro. 485. Griesmus.

Eine Maaß Milch wird mit einem Stud Butter tochend gemacht, 3 Sandevoll Gries barein gerührt, biefes bid eingefocht, und zum Erkalten bei Seite gestellt, alsbann zerklopft man 2 ganze und 6 gelbe Eper mit 3 Löffelvoll Buder und etwas Zimmt und rührt dies an bas erkaltete Muß, gibt solches auf eine bestrichene Platte, und läßt es im Ofen langfam aufziehen. Man kann auch statt diesem bas Muß, wenn es bick gestocht hat, mit heißer Milch verdunnen und ein Studchen Zuder ober etwas Salz mitsochen lassen.

#### Nro. 486. Mus von weißem Mehl.

Bier kleine Kochlöffelvoll Mehl rührt man zuerst mit ein wenig Milch, und bann mit bem Gelben von 4 Epern glatt, verdunnt es vollends mit Milch, legt ein Stüdchen frische Butter hinzu, und rührt es so lange, bis es recht im Kochen ist, wenn es bald fertig ist, und gut verkocht hat, gibt man einen Löffelvoll Zuder barein, legt beim Anrichten die Kruste, die sich am Boben angesetzt hat, oben barauf, und bestreut bas Mus mit etwas Zuder und Zimmt.

Anmert. Es tonnen auch bie Eper, wenn man bas Mus geringer haben will, weg bleiben, und ftatt Buder Salz bazu gegeben werden, im Uebrigen wird bamit wie angezeigt ift verfahren.

## Nro. 487. Aufgezogenes Mus.

Bon etwas feinem Mehl und guter Milch focht man ein bides Mus, und läßt folches erfalten, indessen rührt man zu 6 Eplöffelvoll Mus & Pf. Butter leicht, gibt bas Mus Löffelvollweis barein, rührt aber mit jedem Löffelvoll ein Ehergelb hinein, reibt alsbann eine Bitrone an einem Stuck Buder ab, und rührt biesen, nachdem man ihn zuvor zerstoßen hat, mit bem zu Schnee geschlagenen Eherweiß in bas Mus, gießt bieses auf eine bestrichene Platte, und läßt es im Ofen aufziehen.

#### Nro. 488. Weinmus.

Drei bis vier Kochlöffelvoll Semmelmehl röftet man mit einem Stück Butter gelb, füllt bieses mit einem Glas Wein und etwas Wasser auf, gibt ein Stück Buder eine Messerspitzevoll Zimmt und ein wenig Muskaten hinzu, und verkocht das Mus gut. Wer es liebt, kann auch etwas Weinberre mittochen lassen.

## Nro. 489. 3meticgenmus.

Man begießt reise Zwetschgen mit heißem Wasser, zieht bie haut bavon, nimmt die Steine heraus, und kodt die Zwetschgen mit Wein, ein
wenig Wasser, Zucker und etwas Zimmt, bis sie ganz weich sind, röstet
alsdann einen Löffelvoll Semmelmehl mit einem Stüdchen Butter gelb,
verrührt die Zwetschgen wohl, gibt das Semmelmehl hinzu, richtet sie gleich, ohne sie noch kochen zu lassen an, und gibt sie mit Zucker und
Zimmt bestreut zu Tisch.

## Nro. 490. Ruchenmichel.

Sechs Kochlöffelvoll feines Mehl wird zuerst mit ein wenig Milch glatt gerührt, sodann 4 Gyer eines nach bem andern hinzu gegeben und der Teig mit Milch verdunnt, bis er wie ein Flableins Teig ift, es kann nach Belieben etwas Salz oder Zuder daran gegeben werden. hierauf bestreicht man eine runde oder lange Korm von Erden, oder Aupfer, mit kalter Butter, und gibt die Masse hinein, sie darf nur eines starten Fingerebreit im Geschirr herauf gehen. Nun schneidet man dunne Schnittchen Butter darauf und läßt sie in einem guten Ofen aufziehen. Man kann auch den Boden der Korm mit abgezohsten Kirschen, oder ausgesuchten Simberten belegen, dieselbe mit Zuder bestreuen, die Masse darüber geben. Uebrigens wie angezeigt ift, versahren.

#### Nro. 491. Rrebsmus.

Bon 15 bis 20 kleinen in Baffer abgekochten Krebfen löst man die Schweise aus, ftogt die Schalen klein, und macht damit & Pf. Krebsbutter, die Schweise wiegt man mit 2 Loth abgezogener Mandeln ganz sein, nimmt biese sammt ber Krebsbutter und 2 Eflöffelvoll Zucker in eine Schüffel, und rührt est mit dem Gelben von 6 Epern leicht ab, schlied das Beise von 3 Epern zu einem Schnee, mischt biesen in die Masse, gießt sie auf eine mit Butter bestrichene Platte, und läst sie auf kochendem Wasser, zu einem Muß gestehen.

## Nro. 492. Ras von Sühnerlebern und Magen.

Bon ben Magen ber jungen Huhner zieht man die dicke haut ab, und wiegt das Fleisch sammt ben Lebern, wenn solche von 6 Huhnern sind, mit 4 Pf. gut gereinigten Ochsenmark und etwas Betersil ganz sein, rührt bieses mit 8 ganzen Ehern, einer Maaß Milch, Salz, Muskaten und bem Sast einer Zitrone wohl ab, rührt es in einer Casserolle, worunter gekinde Kohlen sind, bis die Masse zu einem weichen Kas zusammen gegangen ift, gießt sie alsdann auf eine dunne Serviette, prest das Wasser davon, gibt den Kas auf eine gewärmte Platte, und richtet eine Krebs-Sauce barüber an

## Nro. 493. Zwieback in einer Sauce.

Bier Kochlöffelvoll feines Mehl und 2 Eplöffelvoll Zuder rührt manmit bem Gelben bon 8 Ebern glatt ab, verdünnt biefes mit einer Taffeboll Milch, fo daß ber Teig etwas bider als zu Flablein ift, gießt ihn auf eine mit Butter bestrichene Platte, und läßt ihn auf einem Geschirr mit fochenbem Waffer gestehen; wenn folches geschehen ift, wird fie zum Erkalten bei Seite gestellt, die Maffe alsbann in beliebige Stücke gemacht, mit Mehl bestreut, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. Man kann eine suße Rahm= ober Manbel=Sauce barüber geben.

## Nro. 494. Gebactene Reisbirnen.

Man focht & Mi. gut gereinigten guvor mit Baffer abgebruhten Reis in Milch gang weich und trocken ein, ftogt ihn, wenn er falt ift mit 4 Loth Butter, bem Gelben von 4 Epern und einem Löffelvoll Semmelmehl in einem Mörfer gut ab, nimmt die Daffe auf ein Brett, formirt Birnen von beliebiger Größe baraus, beftreicht fie mit Eperklar, wendet fie alsdann in geriebenem Brob um, und bacht fie schnell aus heißem Schnalz; fie fonenen trocken mit Zucker und Bimmt bestreut, oder eine Manbel = auch Rahm= Sauce barüber gegeben werden.

## Nro. 495. Reistuchen mit Zweischgen-Compotte.

Dan focht & Bi. gut gereinigten Reis mit einem Stud Buder in quter Mild weich auch gang bid ein, und ftellt ihn gum Erfalten bei Geite, alsbann begießt man frifde Zwetfchgen, bamit fie fich gerne fchalen laffen mit fochenbem Baffer, gieht bie Saut babon, brudt bie Steine beraus, und bampft bie 3metfchgen mit Buder und etwas Bimmt, ohne etwas bingu gu giegen, weich, ben abgefühlten Reis ftogt man in einem Morfer mit & Pf. Butter, und bem Gelben bon 4 Epern wohl ab, ichlagt bas Beige ber Eper ju Schnee, und mifcht biefen ebenfalls barunter; nun beftreicht man eine glatte Form mit Butter, fest biefe nit weißem Bapier aus, beftreicht auch biefes auf ber innern Seite, gibt 3, Theile bon bem Reis bingu, und ftreicht bie Form bamit feft und in einer Gleichheit aus, in ben abrigen Raum gibt man bas Compotte, bedt foldes mit bem gurudbehal= tenen Reis gu, ftellt alebann bie Form in einem Bratofen auf fochenbes Baffer Dreiviertelftunben, und fturgt ben Ruchen fobann bebutfam auf eine Blatte, nimmt bas Bapier bavon, und gibt ihn, mit Buder beftreut, beiß gu Tifd. Es fann ftatt ben Bwetichgen jebes andere Compott, wenn es furg eingefocht ift, barein gegeben werben.

# Nro. 496. Reisschnitten.

Man kocht 4 Loth gut gereinigten Reis mit Mich weich und bid ein, treibt ihn durch ein Sieb, vermischt das Durchgetriebene mit 4 Loth ganz fein gestoßenen Mandeln, ein wenig Zuder, eine Wesserpigevoll Zimmt und einen Eflösselvoll Semmelmehl, und rührt solches alsdann mit 2 bis 3 Ehern leicht ab; hierauf schneibet man von Milchrod dunne runde Schnitten wie zum Bahen, streicht von der Masse gut Fingerdick darauf, überstreicht sie mit Ehertlar, und badt sie, indem man die bestrichene Seite nach unten kehrt, gelb aus heißem Schnitzen und bie bestrichene Seite nach unten kehrt, gelb aus heißem Schnitzen werden.

# Nro. 497. Mandelschnitten.

Dan rubtt & Bf. Butter mit eben fo viel gart geftogenen Manbeln

und 6 Chern leicht, reibt eine Zitrone an einem Stücken Zucker ab, stößt solchen sein, und rührt ihn mit so viel geriebenem Milchbrod hinzu, daß die Masse nicht zu sest ist, aber auch nicht abläuft, alsbann schneibet man von Milchbrod bunne runde Schnitten ab, überstreicht solche von der Masse eines starken Lingerdich, legt sie so, daß die bestrichene Seite unter sich steht, in heißes Schmalz, rüttelt sie fleißig, backt sie schreichen seite unter sich steht, in heißes Schmalz, rüttelt sie fleißig, backt sie schon gelb heraus, und legt sie zum Ablausen auf Schnitten von Roggenbrod; hierauf schneibet man Mandeln länglicht zart, spickt damit die Schnitten zierlich, und bocht sie dann in einer hägen= oder Weichsel-Sauce, oder auch blos in Wein mit Zucker und Zimmt auf.

Anmert. Man muß hier so wie bei allen Schmalzbadereien beforgt fein, fo wenig wie möglich Buder in bas, was man zu baden gebentt, zu thun, weil burch ben Buder bas Schmalz matt wirt, in bie Dobe fleigt, und baburch bas Baden febr erschwert und verzögert.

#### Nro. 498. Manbelmürftchen.

Man brudt bas Innere von einem mit Milch burchweichten Milchbrob teft aus, banuft foldes mit eines En groß Butter, und rührt basselbe, nachdem es abgefühlt hat, mit 4 Loth fein gestoßenen Mandeln, ein wenig Zimmt und 2 bis 3 Eyern leicht ab, legt davon mit einem Löffel lang- lichte Wurstchen in heißes Schmalz, badt biese scho gelb, kocht sie, nach- dem sie abgelaufen sind, mit Wein, Zuder, Zimmt, und etwas Zitronenschale auf, oder gibt eine beliebige suße Sauce barüber; man kann auch statt der Mandeln kleine Weinbeere an das Brod nehmen, im Uebrigen, wie anaezetat ist, verfabren.

#### Nro. 499. Rrebsschnitten.

Man kocht ein abgeriebenes Milchbrod mit etwas guter Milch zu einer biden Creme, und läßt folches erkalten, wiegt 25 bis 30 kleine ausgemachte Arebsfchweise mit Betersilkraut sein, gibt diese mit Salz und etwas Mustaten an das abgekühlte Brod, gießt 4 Loth zerlassene Arebsbutter darüber, und rührt dieses mit dem Gelben von 3 bis 4 Evern gut ab; hierauf schneibet man von Milchbrod bunne runde Schnitten, streicht die Masse Singerdict darauf, bakt die Schnitten aus heißem Schmalz, und gibt, wenn sie gut abgelausen sind, eine Krebs-Sauce darüber.

#### Nro. 500. Biscotennudeln.

Bon einem Quart warmen sußen Rahm, eines Ey groß zerlassener Butter, 3 Ehergelb, 1 Löffelvoll Gefe, 2 Löffelvoll Zuder und ganz seinem Mehl, das man vorher zur Wärme gestellt hat, macht man einen Teig, wie zu Dampsnubeln, klopft solchen fein und glatt, bebest ihn mit einem reinen Tuch, und läst ihn bei der Wärme gehen ober reisen; hierauf bestreut man ein Backbrett mit etwas sein geriebenem Semmelmehl, Zuder und Zimmt, macht von dem Teig, wenn dieser reif genug ist, kleine länglichte Nubeln daraus, bebest sie wieder, und läßt sie noch ein wenig gehen, indessen macht man in einer Cassevolle ober sonst dazu passendem Geschlir ein Stuck Buter mit etwas Rahm und Bucker warm, setzt die Nubeln nicht zu nahe

neben einander barein; boch ift zu merken, bag ber Rahm nicht barüber geben barf, ftellt bas Geschirr auf gute Rohlen, verschließt es mit einem paffenden Dedel, gibt auf biesen heiße Afche, kocht die Rubeln schnell, richtet solche, wenn fie eine leichte Krufte haben, an, und gibt eine Rahm-Sauce mit Banille barüber.

## Nro. 501. Dampfnubeln.

Ein Pfund feines Debl, welches man gur Barme geftellt bat, wird mit lauwarmer Milch, 4 Both gerlaffener Butter, 1 Efloffelvoll guter Defe, etwas Galz, und 1 bis 2 Eper zu einem trodenen Teig gemacht, berfelbe fo lange geflopft, bie er glatt und fein ift, alebann mit einer Gerviette bebedt, und zum Reifen gur Warme geftellt; hierauf beftreut man ein Badbrett mit Debl, flicht von bem Teig, wenn er gut aufgegangen ift, mit einem Löffel fleine Mubeln in ber Große eines 24 fr. Stude beraus, be= bedt fie wieber, und lagt fie noch ein wenig geben, inbeffen bestreicht man eine Cafferolle bid mit falter Butter, bestreut biefe mit ein wenig Buder, fest bie Mubeln barein, gießt nebenberum fo viel warme Mild bingu, bag biefe bis an bie Balfte ber Rubeln beraufgebt, verschlieft bie Gafferolle mit einem baffenben Dedel, bamit nicht ber geringfte Dampf beraus fann, gibt, bis bie Rubeln im Rochen find, farte Roblen barunter, berminbert fie aber, fobalb bieg erfolgt ift, fo bag fie langfam fochen, und eine ichone Rrufte befommen, wenn fie nicht großer, ale bier angezeigt ift, gemacht worben, find fie in einer fleinen Biertelftunde fertig, fie werben fammt ber Rrufte berausgehoben, auf eine Blatte angerichtet, und mit einer fußen Rahm= ober Bitronen-Sauce fervitt; will man fie geringer machen, fo fann man bie Quantitat Dehl verboppeln, einen Loffelvoll hefe mehr bagu nehmen, im lebrigen aber, wie angezeigt ift, bamit verfahren.

## Nro. 502. Rrebe-Dampfnudeln.

Man nimmt 1 Bf. feines bei der Warme gestandenes Mehl in eine Schuffel, macht in die Mitte desselben eine Grube, rührt ein wenig davon mit 2 köffel guter hefe und lauer Milch an, und lagt dieß bieß bei der Warme zugedeckt reifen, indessen rührt man 4 Loth Krebsbutter mit dem Gelben von 2 Ehren leicht, gibt diese an den gereiften Borteig, macht ihn mit ein wenig Salz, 2 köffelvoll Zucker, und etwas lauer Milch zu einem trockenen Teig, klopft ihn sein ab, und fiellt selben, mit einem Auch bedeckt, zur Warme; hierauf bestreut man ein Bachrett mit Mehl, sticht mit einem Löffel von dem indeß gereisten Teig kleine wie in voriger Nummer beschriebene Nubeln heraus, setzt diese, wenn ste noch ein wenig gegangen sind, in eine mit Krebsbutter bestrichene, und mit ein wenig Zucker bestreute Casserolle, gießt nebenherum so viel warme Milch hinzu, daß diese bis an die Hälfte der Nubeln heraus geht, verschließt und kocht sie genau so, wie dieß in voriger Nummer angezeigt ist, und gibt beim Anrichten eine suße Krebs-Sauce mit Krebsschweisen besonders dazu.

Nro. 503. Fingernudeln.

Man macht & Daaß Milch mit einer Welschnuß groß Butter fiedend,

rührt so viel feines Mehl barein, baß es einen fleisen Teig gibt, arbeitet ihn auf bem Feuer gut durch, und gibt ihn nach diesem in eine Schüffel, wenn der Teig so abgekühlt ist, daß man nicht mehr fürchten darf die Eper zu verbrennen, rührt man solchen mit etwas Salz und 8 Epern gut ab, bestreut ein Backorett mit Mehl, dreht von dem Teig Fingerdicke und Kingerlange Nubeln daraus, macht in einer Casserolle Rahm mit einem grossen Stück Butter, einem Stücken Bimmi, oder einem Stücken gestlopfe ter Banille kochend, nimmt das Eine oder Anderen, nachdem es gut ausgestocht ist, mit einem Schaumlössel heraus, legt die Nubeln dagegen doch nicht zu nahe an einander hinein, verschließt die Casserolle gut, und kocht sie, bis sie eine leichte Kruste bekommen, gießt, wenn der Rahm zu frühe eingesocht sein sollte, noch ein wenig, damit die Nubeln saftig bleiben, hinzu, hebt selbe, wenn sie fertig sind sammt der Kruste heraus, richtet sie auf eine warme Platte an, und gibt sie gleich zu Tisch.

## Nro. 504. Doppen oder Rasnudeln.

Acht bis nenn Chlösselvoll guten füßen Doppen prest man mit einer Serviette, bamit bas Wasser babon kommt aus, zerläst ein paar Loth Butter, giest biese barauf, rührt ihn mit 2 Ganzen und 3 gelben Ehren und etwas Salz ab, gibt so viel feines Mehl hinzu, bis ber Teig etwas leichter als Dampfnubelteig ift, und macht bann Fingerbicke und halb Finger-lange Nuveln auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett heraus; hierauf macht man in einer Casserolle ein wenig Milch mit einem großen Stud Butter helß, legt die Nubeln nicht zu nah aneinander barein, auch darf die Milch nicht barüber sondern blos bis an die Gässe der Nubeln gehen, verschließt die Casserolle mit einem passenden Deckel, und kocht die Nubeln mit der Wilch furz, und bis sie eine Kruste haben, ein; man kann in den Teig einen und nach Verhältniß auch 2 Lösselvoll Gese thun, denselben bei der Wärme reisen lassen, die Nubeln daraus versertigen, und biese, wenn sie noch ein wenig gegangen sind, aus heißem Schmalz backen.

### Nro. 505. Erdäpfel Rudeln.

Ein Tellervoll gesotten, und kalt geriebener Erdäpfel, wird mit ter halfte Mehl vermischt, etwas Salz hinzu gegeben, und mit ein wenig Milch zu einem Teig gemacht, ben man auf das Backbrett genommen, auswirken kann, der Teig wird sodann in Fingerbicke Wargeln gedreht, und mit einem Messer bingerlange Nubeln abgeschnitten, hierauf bestreicht man ein runbes oder langes Geschirr mit kalter Butter oder Schmalz, legt die Nubeln, die über einander liegen durfen hinein, gießt kalte Milch hinzu, legt Schnittchen Butter barauf, und läßt sie in einem Brat- oder Bäckerosen, die sie ben gelb sind backen. Man kann diese Mubeln auch nachen man etwas mehr Wehl dazu genommen hat, mit gesalzenem Wasser abkochen, hierauf läßt man in einer eiserner Pfanne ein Stück Schmalz heiß werden, hierauf läßt man in einen Seiher zubor abkaufen läßt hinzu, wendet sie einigemal um und gibt sie dann zu Aisch.

#### Nro. 506. Crème-Rubelu.

Bon einem Gangen und 2 gelben Cyern, ein wenig Butter und feinem Mehl wird ein fester Aubelteig gemacht, berfelbe bunn ausgewallt, seine Rubeln baraus geschnitten, und biese aus heißem Schmalz schon gelb gebaten, nun flößt man 6 Both suffe Makaronen, kocht biese mit 10 Chergelb und einer halben Maaß sußen Rahm zu einer biden Creme, bestreicht alsbann eine Platte von Borzellan gang leicht mit Butter, gibt die halfte ber Aubeln barauf, gießt über biese bie Creme, bie etwas bid sein muß, bebedt biese wieber mit ben Aubeln, bestreut sie bann mit Juder und Zimmt, und gibt sie gleich beiß zu Tisch.

#### Nro. 507. Geftugte Rudeln.

Von feinem Mehl und Eper macht man einen gewöhnlichen Rubelteig, jedoch nicht ganz so fest; wallt ihn auch nicht ganz so fein wie zu Rubeln, die man in die Suppe gibt, aus, und schneibet, wenn die Aläge ein wenig abgetrochet find, Kingerbreite und Kingerlange Rubeln davon; hieraus nuacht man in einer Casserolle ober Pfanne Milch mit einem großen Stud Butter und einem Studchen Zucker siedend, gibt die Nubeln darein, und kocht sie damit turz ein; nun zerklopft man ein paar Eper mit ein wenig Rahm, gießt bieses, wenn die Nubeln anfangen eine Kruste zu bekommen, darüber, macht sie gut damit untereinander, und gibt sie heiß zu Tisch.

Anmerk. Man kann auch biese Rubeln ftatt mit Milch mit Baffer koden, fie auf einem Sieb ablaufen laffen, alsbann mit einem Stud Butter röften, einige Eper mit Salz, etwas Schnittling und ein paar Löffelvoll Rahm gut zerklopfen, bieses über die Rubeln geben, und wenn fie gut bamit untereinander gemacht find, ein wenig noch tamit anziehen laffen.

# Nro. 508. Aufgezogene Rubeln:

Man rührt 4 Loth Butter mit 3 Epern und einer Taffe biden fauren Rahm, gibt etwas Salz und so viel feines Wehl barein, baß es einen Teig gibt, ber nicht mehr lauft: nun macht man gute Milch fiebend, legt mit einem Löffel fleine länglichte Nuveln barein, und läßt sie zugedockt ein paarmal aufsochen, indeffen bestreicht man eine Blechsorm dich mit kalter Butter, hebt die Nubeln mit dem Schaumlöffel aus ber Milch, gibt sie bas bestrichene Blech, bestreut sie ftark mit Zucker und Zimmt, und läst sie in einem guten Ofen Farbe nehmen, indessen zerklopft man 3 bis 4 Epergelb mit einem Ouart sußen Nahm, gibt ein Stücken Zucker darein, läßt bieses unter beständigem Rühren heiß werden, und gibt es mit den Nubeln, wenn sie fertig sind, zu Tisch.

# Nro. 509. Schinkennudeln.

Man macht von 2 gangen und 2 gelben Cyern, etwas Salz und feinem Mehl einen gewöhnlichen Rubelteig, waltt folden bunn aus, und schneibet die Blage, wenn fie getrodnet find, in halbe Bingerbreite Aubeln, focht diese mit einem Stud Butter in gesalzenem Waffer ab, und gießt fie jum Ablaufen auf ein Sieb; hierauf bestreicht man eine Platte mit Butter, gibt eine Lage Nubeln barauf, überstreut diese Elein Bingerbid mit gewieg-

tem Schinken und geriebenem Barmefantas, gibt auf biefes wieber eine Lage Aubeln, und wiederholt die Abwechselung, bis die Platte voll ift, ber Schluß wird aber mit ben Nudeln gemacht, diese werden mit Barmefantas bestreut, und mit bunnen Studchen Butter belegt, alsbann die Platte in einen gemäßigten Ofen gestellt, und die Nudeln, wenn fie gut burchbampft haben, zu Tische gegeben.

#### Nro. 510. Timbale von Makaroni.

Ein halb Pfund Makaroni - ober Hohlnubeln kocht man mit gesalzenem Basser weich, und gießt sie alsbann mit kalten Basser auf ein Sieb; hierauf zerrührt man 3 ganze und 2 gelbe Eper mit einer Tassevoll dicken fauren Rahm, Salz und Mukkaten, vermischt bie abgelausenen Rubeln-mit & Pf. fein gewiegtem Schinken, gießt bie Eper barüber, und macht sie gut damit durcheinander, bestreicht aledann eine Casserolle bick mit kalter Buttere, gibt von den angemachten Makaroni oder Nubeln eine Lage darein, bestreut diese mit geriebenem Parmesankäs, gibt wieder eine Lage Nubeln darauf, und wiederholt dieses die alles zu Ende ist, oben darauf wird wieder halbe Kingerbick Käs gestreut, derselbe mit frischer Butter bedeckt, der Timbale alsdann eine halbe Stunde in einen guten Osen gestellt, wenn er sertig ist, auf eine Platte gestürzt, und ganz heiß zu Tisch getragen.

#### Nro. 511. Mafaroni mit Barmefanfas.

Man kocht die Makaroni mit ziemlich Wasser, wozu etwas Salz kommt, weich, und gießt sie nachdem mit kaltem Wasser zum Ablaufen auf ein Sieb; hieraus bestereicht man eine Casserolle dick mit kalter Butter, bestreut diesen mit geriebenem Parmesankäs, gibt eine Lage Wakaroni darauf, bestreut diese wieder mit Käs, und sährt so fort, dis die Nubeln, oder Makaroni zu Ende sind, alsdann glest man ein paar Eplösselvoll starker Schü (Ius) oder Fleischbrühe hinzu, gibt etwas frische Butter darauf, stellt die Easserolle auf Kohlen, burchdämpst die Wakaroni gut, und gibt sie eine gewärmte Platte angerichtet, ganz heiß zu Tisch. Wan kann auch die Wakaroni statt mit Wasser mit Wilch weich kochen, solche, nachdem sie abgelausen sind, mit einem großen Stäck Vutter und ein paar Lösselvoll sauren Rahm gut abdämpsen, mit geriebenem Parmesankäs bestreuen, und wenn dieser damit angezogen hat, heiß zu Tisch geben.

#### Nro. 512. Saure Rahmstrudeln.

Bon einem ganzen und 2 gelben Epern, einem Cflöffelvoll fauren Rahm, einer Ruß groß zerlaffene Butter, Salz und feinem Mehl wird ein Teig, etwas leichter als zu gewöhnlichen Nubeln gemacht, dann bunne Plage in der Größe eines Deffert-Tellers ausgewallt, und diese nur ein klein wenig abgetrocknet, indeffen zerlopft nan 4 bis 5 Epergelb, mit 3 Eflöffelvoll Zuder, einer Wesserbigevoll Innut und einem Quart dicen sauen Rahm, gibt auf jeden der Plage ein paar Löffelvoll davon, rollt sie auf, und legt sie nebeneinander in ein mit Butter bestrichenes Blech, woelches einen schnalen Rand hat, gießt so viel Milch oder Rahm bingu,

daß diese etwas über die Salfte der Strudeln herauf geht, sollte von der Bulle noch etwas übrig fein, so wird diese darüber gegoffen, dunne Schnittchen Butter darauf gelegt und die Strudeln in einem gelinden Ofen aufgezogen.

## Nro. 513. Bezogene Strudel mit Aepfel.

Bon & Pf. feinem Mehl, einem ganzen und 2 gelben Ehern, einer Welfchnuß groß Butter, etwas Salz und warmem Wasser wird ein Teig, leichter
als zu geschnittenen Nubeln gemacht, bieser recht sein gearbeitet und eine Biertelstunde mit einem warmen Tuch bedeckt, alsdann wird er auf ein Backbreit genommen, zuerft ein wenig ausgewallt und dann mit den Handen ganz sein und gleich ausgezogen, der Teig muß so bunn wie seines Bapier sein; hierauf zerläßt man ein Stück Butter, röstet damit ein klein wenig Semmelmehl und überstreicht damit den ausgezogenen Teig, schält und schneibet gute Aepfel in kleine Würsel, vermischt diese mit einer Handen und stein zerstoßener Mandeln und kleinen Weinbeeren, ein paar Lösselvoll Zucker und etwas Zimmt, theilt dieses gleich auf dem Teig aus, rollt ihn leicht wie eine Wurft aus, seyt ihn in die Runde, in ein flark mit Butter bestrichenes Blech, gießt an der Seite nebenherum ein wenig Milch hinzu, bedeckt ihn mit frischer Butter und läßt den Strudel in einem gelinden Ofen ausziehen.

#### Nro. 514. Reisstrudel.

Es wird hiezu ber nämliche Teig, wie in ber vorhergehenden Rummer angezeigt ift, gemacht, zuvor aber kocht man 4 Loth gut gereinigten Reis mit Milch ganz dick und weich, läßt ihn erkalten und ftößt ihn nach diesem in einem Mörfer gut durch, rührt ihn alsdann mit \( \frac{1}{2} \) Bi. guter Butter, 3 bis 4 Löffelvoll Bucker, 2 Löffelvoll sein gestoßenen Mandeln, dem Gelben von 4 Ehern und einer Tasse diene fauren Nahm wohl ab, schlägt das Beiße von 2 Ehern zu Schnee und mischt diesen mit einer Messerspievoll Zimmt in die Masse, breitet diese auf den ausgezogenen Teig ganz gleich aus, rollt ihn wie eine Wurft ganz leicht auf, legt ihn in die Munde in ein mit Butter bestrichenes Blech, gießt etwas Milch hinzu, bedeckt den Strudel mit Butter und läßt ihn in einem gelinden Ofen aufziehen.

# Nro. 515. Andere Art Fleisch= (hier Breet)= Strudeln.

Von 6 Kochlöffelvoll Mehl, 4 Eyer Milch und etwas Salz wird ein dunner Teig gemacht und bavon Flablein eines Teller groß gebacken, hierauf wird 1 Bf. Breet (fein gehacktes Rindfleisch) mit 1 Tasse Milch, 4 Loth zergangener Butter, etwas Salz und 2 bis 3 Eyer leicht abgerührt, alsbann ein paar Löffelvoll geriebenes Weißbrod hinzugegeben. Nachbem solches eine kleine Weile gestanden hat, werden die Flablein Fingerdick damit überstricken, ausgerollt und in einer Casserolle oder Tiegel mit guter Bleischbrühe ausgefocht.

## Nro. 516. Rrebeftrudeln.

Bon 8 gerklopften Chern, einer Taffe fugen Rahm und einem großen Stud Rrebsbutter macht man ein Eingeruhrtes, gibt aber acht, bag felbiges

nicht hart wird, wiegt alsbann 30 bis 40 ausgemachte Krebsschweife gang fein und rührt biese mit 2 bis 3 Löffelvoll Zuder hinzu; hierauf verfertigt man den Teig Nro. 490., bestreicht die ein wenig abgetrockneten Plate mit Krebsbutter, überstreicht sie mit ein paar Löffelvoll von genannter Fülle, rollt sie leicht auf, sest die Strudeln neben einander in ein mit Butter bestrichenes Blech, gießt ein wenig Milch hinzu, bedeckt sie oben mit ein wenig frischer Butter und läßt sie gelinde ausziehen. Sie können ohne ober auch mit einer sußen Krebs-Sauce gegeben werden.

## Nro. 517. Bleifchftrudeln.

Bon 3 Kochlöffelvoll Mehl, 4 bis 5 Chern, Milch, Salz und ein wenig Schnittling macht man einen bunnen Teig und backt Plablein in ber Größe eines Deffert-Tellers baraus; hierauf wiegt man ein Stück gebratenes Kalbfleisch mit einem Stückigen Speck, etwas Peterfilfraut und ein paar Chalotten ganz sein, dämpft das Innere von einem in Milch durchweichten: und wieder fest ausgedrückten Milchbrod mit einem Stück Butter, vermischt bieses mit dem gewiegten Fleisch, gibt Salz und Muskaten dazu und rührte es mit ein paar Ganzen, das Uebrige mit gelben Gyern zu einer leichten Fülle ab, überstreicht jedes Mäblein damit einen kleinen Kingerdick, rollt sie leicht auf, legt sie in eine mit Butter bestrichene Casservile, giest etwas gute Fleischbrühe hinzu und läßt sie damit eine Biertelstunde auskochen.

#### Nro. 518. Rrebstas.

Bierzig bis 50 fleine Krebse läßt man nur einmal mit Wasser übersteben, zieht alsbann die Galle davon und stößt das Uebrige in einem Morsfer ganz fein, kocht dieses mit 3 Quart sußem Rahm eine Zeitlang und prest es durch eine Serviette stark aus; hierauf zerklopft man 8 ganze und 4 gelbe Eher mit ein paar Löffelvoll Zucker und der Halfte des durchgepresten Rahms, stellt dieses auf Kohlen, und läst es unter beständigen Ruhren langsam gerinnen, giest das Geronnene auf eine Serviette, hängt diese in einen Kasen und läst die Klüssstelle des durchgepresten Rahms macht man mit einem Etac Zucker heiß, gerklopft das Gelbe von 6 Ehern, rührt diese mit dem heißen Rahm ab, gibt den indes abgetausenen Kas auf eine gewärmte Platte, läßt die Sauce noch ein wenig anziehen und gießt sie darüber.

#### Nro. 519. Reispilav.

Man läßt & Pf. gut gereinigten und zuvor mit Waffer abgebrühten Reis mit guter Fleischbrühe bis er weich ift, ohne barin zu rühren, aufquellen; hierauf schneibet man einem wohlgereinigten jungen huhn ben Kopf, die Galfte ber Flügel und Füße ab, bricht bamit es eine schone Rundung bekommt, bas Bruftbein heraus, brestret agut und überkocht es ein paarmal mit guter Fleischbrühe, alsbann bestreicht man eine etwas tiese Platte bid mit frischer Butter, legt in die Mitte bas huhn, welches mit ein wenig Salz bestreut wird, gibt um bieses herum ben Reis, ber aber trocken eingekocht sein muß, bestreut ihn bid mit geriebenem Barmesankas

bebeckt biefen mit frischer Butter und gießt einige Löffelvoll Schu (Jus) aber Aleischunge barüber, bebeckt die Blatte mit einem paffenden Dedel, fo bast tein Dampf heraus kann, stellt fie eine halbe Stunde, ohne ben Beckel weg zu nehmen, in einen Dien und gibt bann bas Bilav zu Tifch. Est kann geriebener Parmefankas noch besonders bazu aufgestellt werben.

## Nro. 520. Aufgezogene Fladlein mit Aepfel.

Geche bis 8 quie Mepfel ichalt und ichneibet man flein, bampft fle mit einem Studden Butter weich und treibt fle burch ein Sieb, vermifcht fle mit einer Sanbboll recht fein geftogener Danbeln, eben fo viel gut gerelnigten fleinen Weinbeeren, einer Defferspitevoll Bimmt, Buder und einem Studden fein gewiegten Bitronat; hierauf macht man bon 3 Rochloffelvoll feinem Debl, 6 Chern, 2 Eflöffelvoll Buder, bas llebrige Milch, einen" bunnen Teig, und bactt baraus Blablein eines Teller groß; nun beftreicht man eine Blechform ftart mit Butter, legt auf ben Boben berfelben eines bon ben Rlablein, überftreicht biefes Fingerbid mit ber angezeigten Rulle, legt ein Flablein barauf, überftreicht biefes wieber wie bas Erfte, und fahrt fo fort, bis alles auf ift, ben Schlug macht ein Flablein, welches nur auf einer Seite gebaden ift, fo bag bie weiße Seite nach Auffen fommt, als= bann gerflopft man 4 bis 5 Cher mit ein paar Gfloffelvoll Buder und einem Quart fugen Rabm, gießt biefes barüber, lagt bie Flablein in einem guten Ofen aufziehen und gibt fie, wenn fie fertig find, mit Buder und Bimmt beftreut, beiß zu Tifch.

# Nro. 521. Andere Art aufgezogener Fladlein.

Man badt die Klädlein wie sie in voriger Nummer angezeigt sind, kocht bas Innere von einem Milchbrod mit süßem Nahm zu einer biden Crema und läßt biese erkalten, rührt alsbann 4 Loth sein gestoßene Mandeln, 3 Esisosselle Under, die auf Zuder abgeriebene Schale einer Zitrone, zwei gauze und 4 gelbe Eher barein; nun bestreicht man eine Blechform mit kalter Butter, legt eines von den Kläblein darein, überstreicht dieses mit etwas von der Külle, legt ein zweites darauf, überstreicht dieses mieder und sahrt so fort dis Alles auf ist, den Schluß macht ein Kläblein, welches nur auf einer Seite gebacken ist, und die ungebackene Seite nach oben sicht; dierauf schlägt man von 4 Eyerklar einen Schnee, vermischt diesen mit einer Handvoll gestoßenen Zucker und etwas Zimmt, gibt ihn über die Klädlein, läßt diese in einem gelinden Ofen aufziehen und gibt wenn sie fertig sind, eine bellebige füße Sauce dazu.

## Nro. 522. Fladlein mit Spinat gefüllt.

Bon 4. Chern, 4 Kochloffelvoll Mehl, etwas Salz und Milch macht man einen bunnen Teig und badt gewöhnliche Klablein baraus; hierauf wiegt, man ein paar Sanbevoll abgebrühten Spinat mit einer Zwiebel fein, röftet einen Kochlöffelvoll Semmelmehl mit einem Stud Butter gelb; gibt ben Spinat bazu und bampft ihn bamit noch eine Weile, stellt ihn alebann bei Teite, gibt Salz und Mustaten hinzu und ruhrt ihn, nachden er ein

wenig abgefühlt hat, mit ein paar Eglöffelvoll fauren Rahm und bem Gelben von 3 bis 4 Ehern ab, bestreicht damit jedes Flablein Vingerdick, rollt sie auf und schneibet jedes in 3 Theile, bestreicht alsdann eine Casterolle mit Butter, seht die Flablein darein, gibt ein wenig Fleischbrühe dazu, kocht biese langsam daran kurz ein und richtet sie alsdann auf eine Platte an.

#### Nro. 523. Gebackene Alepfel mit Sauce.

Bier bis 6 schöne Borftorfer-Aepfel schält und schneibet man in kleine viereckigte Wurfel, reibt eine Zitrone an Zucker ab, vermischt diese mit 2 Loth sein gewiegtem Zitronat, 3 Gflöffelvoll Zucker, eine Messerspievoll Zimmt und einer starken handvoll geriebenem Milchbrod, gibt die Aepfel hinzu und macht das Ganze mit dem Weißen von 3 Chern gut unter eins under, alsdann macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, legt von der Wasse runde Augeln von der Größe eines Upfels hinein und backt ste gelt, legt sie wenn sie fertig sind, zuerst auf Schnitten von Roggenbrod, und wenn sie abgelausen sind auf eine Blatte, die man zu Tisch geben kann, versocht ein Quart Wein mit Zucker, etwas ganzen Zimmt und Zitronenschalen, gibt dies unter die Aepfel auf die Platte, läßt sie auf heißer Asche ein wenig damit anziehen und gibt sie dann gleich zu Tisch. Man kann auch den Wein weglassen und statt diesem die Bischoss-Sauce Nro. 354. daran geben.

#### Nro. 524. Aepfel mit Crême.

Man sticht von schönen Borstorfer-Aepfeln das Kernhaus mit einem Hohleisen heraus, schält sie alsbann erst und kocht sie mit einem Glas Wein, einem Stück Bucker und etwas Zimmt weich und legt sie wenn sie fertig sind, zum Ablausen auf ein Sieb. hierauf zerklopft man das Gelbe von 10 Eyern mit einem Quart sußen Rahm, 2 Estösselvoll Zucker und etwas Zimmt, kocht dieses auf Kohlen zu einer dicken Creme und rührt sie in einer Schüffel, dis sie abgefühlt ist, gibt dann die Halte davon auf eine Blatte, spickt die Aepfel mit ganz sein geschnittenem Zitronat, setzt sie auf bei Creme gibt in jeden Apfel ein wenig von einzemachten Johannisberren, gießt die andere Halfte der Creme darüber, stellt die Platte auf heiße Alfce oder in einen Bratosen, bis alles wieder heiß ist, bestreut alsbann die Creme mit groß gestoßenem Zucker, halt eine glühende Brennschippe darauf, brennt damit die Creme gelb und trägt sie gleich zu Tisch.

## Nro. 525. Alepfel à la Suisse.

Nachbem bie Portion groß ober flein werben foll, bakt man von murbem Sesenteig ein langes ober rundes Laiblein Brod, läßt dieses über Nacht liegen, schneidet alsdann die Rinde davon, das innere aber so groß das Brod ift, zu dunnen Schnitten. Sierauf bestreicht man eine glatte Blechsorm ganz did mit kalter Butter, belegt ben Boden und Rand herauf mit dem Brod so, daß dazwischen keine Dessinung bleibt und druck solches sest an die Butter, sodann schalb erauf mit dem Butter, sodann schalb erauf mit ben Butter, sodann schalb erne Butter, sodann schalb erne Beregein und kleine Weinbeter und ber abgeriebenen Schale einer Zitrone, gibt davon eine Lage in die

Vorm, brudt biese mit der hand fest an, schneibet etwas frische Butter baraus, gibt wieder eine gleiche Lage von Aepseln, dann wieder Butter und wiederholt dieses so oft, dis die Form voll ist, drückt die Aepsel noch ein-mal ganz seit zusammen, bedeckt sie mit ganz dunn geschnittenem Brod, schneibet etwas Butter darauf und gibt auf dieses noch ein Blatt Papier, das ebenfalls mit Butter bestrichen ist, stellt die Vorm eine Stunde lang in einen Ofen und läst die Aepsel langsam backen. Wenn sie sertig sind, löst man mit einem Messer abs Brod an der Form herum ab, giest ein Glas hindeer- oder Kirschensaft in deren Ermanglung aber ein Glas rosthen Wein mit Zucker verfüßt, neben herum hinein, stürzt das Ganze behutsam auf eine Blatte und gibt es heiß zu Tisch. Sven so kann man statt Aepseln, Inveschigen und auch ausgesteinte Kirschen nehmen, nur bleiben dann die Weinbeere weg.

#### Nro. 526. Raiferfuchen.

Bon 3 Milchtroben reibt man die Rinde ab und weicht bas innere in lauwarmer Milch ein. Indessen rührt man i Bi. Butter leicht, gibt bas burchweichte und wieder ausgedrückte Brod, i Bi. Batter leicht, gibt bas burchweichte und wieder ausgedrückte Brod, i Bi. zart gestoßene Mandeln, 2 Lösselbell Zuder und die abgertebene Schale einer Zitrone hinzu, rührt dieses mit dem Gelben von 10 Epern gut ab, schlägt bas Weiße von 6 Epern zu einem Schnee, mischt biesen unter die Masse, gibt solche in eine mit Butter bestrichene Form und backt den Kuchen in einem guten Ofen schon; es kann eine Kirschen-, hägen- oder sonst beliebige süße Sauce barüber gegeben werden.

Anmert. Der Kaiserluchen tann auch baburch geringer gemacht werben, bag man bie Manbeln wegläßt, flatt 10 werben bann nur 7 Epergelb bingu gerührt, im Uebrigen wie angezeigt ift versahren.

#### Nro. 527. Andere Art Raifertuchen.

Bwei abgeriebene Milchbrobe schneibet man in feine Schnitten, gießt so viel heißen Rahm barüber, baß sie ganz burchfeuchtet werben, bect sie alsbann zu und läßt sie eine Zeitlang stehen; indessen tührt man \ Bf. Buteter mit dem Gelben von 6 Evern leicht, gibt bas abgefühlte Brob, 2 Löfeselvoll Bucker, ein Stückhen sein gewiegten Zitronat und etwas abgeriebene Bitronenichalen hinzu, rührt bieses zusammen gut durch, schlägt bas Weiße der Ever zu Schnee, mischt ihn mit \ Bf. gut gereinigten Weinbeeren in die Masse, sälle in eine mit Butter bestrichene Form, back ben Kuchen schon, und gibt eine Rosinen oder sonst beliebige suse Sauce darüber.

## Nro. 528. Bienenneft.

Bon einem Quart sauren Rahm, 2 Löffelvoll gute hefe, eben so biel Bucker, 3 Chergelb und feinem Mehl, das man vorher zur Warme gestellt hat, macht man einen starken Teig, arbeitet ihn gut durch und läßt ihn zugedeckt bei der Warme reisen; hierauf bestreut man ein Backbrett mit Mehl, wallt den reisen Teig ein wenig aus, schneibet & Pfund ausgewasschene Butter in bunne Schnitten barauf und wallt ihn damit 3 bis 4mal wie einen Butterteig aus, stellt ihn zugedeckt noch einmal zur Warme, bis

er noch ein wenig gereift hat, alsbann wallt man ihn Mefferrudenbie aus, schneibet mit einem Badrablein 2 starke Fingerbreite und & Ellen lange Streifen ab, bestreicht biese mit Butter, vermischt gut gereinigte Rostnen und Weinberre mit eiwas gestoßenen Mandeln, Juder, Zimmt und sein gewiegten Bitronat nach Belieben, bestreut die Streisen bid damit, rollt fie leicht auf, setz sie in eine mit Butter bestreichene Form und badt sie in einem Ofen; sie können troden ober mit einer beliebigen sußen Sauce gegeben werben. Wenn die Bienennester auf diese Art zu kostbar sein sollten, kann man sie vom gewöhnlichen murben Gesteig machen und sich zur Fülle blos ber Weinbeeren und Rostnen bebienen.

## Nro. 529. Rafiolen.

Bon einem ganzen und 3 gelben Eyern, Salz und feinem Mehl wird ein gewöhnlicher Nubelteig gemacht, berfelbe nicht ganz so sein wie zu Suppen-Nubeln ausgewallt, alsbann ein wenig getrocknet; inbessen wiegt man 2 handvoll rein gewaschenen Spinat mit einer handvoll Betersilkraut, grünen Zwiebeltschren oder Schnittling ganz sein, röstet eine Handvoll gertiebenes Semmelmehl mit & Pf. Butter gelb, gibt das Gewiegte hinzu, dämpst es noch eine Weile damit und stellt es dann vom Feuer, rührt 3 bis 4 Epiosseboul sauren Rahm, Salz, Muskaten und ein paar Epergelb darein und überstreicht damit die abgetrockneten Plätze, schlägt diese 3 Kingersveit zusammen, schneivet mit einem Weiser viereckigte Stücke ab, kocht dann die Rasiolen in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser ab, richtet sie trocken auf eine Platte an und schmälzt sie mit in Butter geröstetem Brod auf.

#### Nro. 530. Rafiolen auf andere Art.

Man macht hiezu ben in voriger Nummer beschriebenen Teig, indessen wiegt man & Pf. gebratenes Kalbsleisch mit einem Stud Ochsenmark, etwas Beterst und einem Studchen Zitronenschalen sein, dämpst das Innere von einem halben in Milch durchweichten und wieder fest ausgedrückten Milchbrod, mit 4 Loth Butter, gibt das gewiegte Reisch hinzu, wendet solses ein paarmal damit um und stellt es dann vom Feuer, rührt 2 Esiöfsselvoll sauren Mahm, ein ganzes und 2 dis 3 gelbe Eper, Salz und Mustaten hinzu und überstreicht damit die getrockneten Plätze, rollt diese 2 singerstreit und und schreibet mit einem Wesser viererdigte Stuckhen ab, legt sie in sochende Fleischsche ein und gibt, wenn sie fertig und trocken auf eine Blatte angerschtet sind, eine Krebs oder Beterst-sauce darüber.

#### Nro. 531. Gebrühte und aufgezogene Schnitten.

Bon einem Quart fochenber Milch, worin eine Ruß groß Butter zergangen ift und feinem Mehl so viel die Milch annimmt, macht man einen gebrihten Teig, lagt biefen ein wenig erkalten, gibt etwas Salz hinzu und rührt ihn dann mit 8 bis 9 Chern wohl ab; hierauf schneibet man bon Dilchbrod runde feine Schnitten, wie zu einer gebathten Suppe, zieht diese burch ben Teig, legt fie gleich in tochendes Wasser und wenn sie darin fertig find, zum Auflausen auf ein Sieb; indessen bestreicht man eine Blechform mit Butter, legt die Chnitten barein, zerklopfe 3 bis 4 Cher mit

füßem Rahm, ein paar Loffelvoll Buder und einer Mefferfpigevoll Zimmt, gießt bies über bie Schnitten, gibt ein wenig Butter barauf, und last fle in einem guten Dfen aufgiehen.

#### Nro. 532. Gewöhnliche Wafferschnitten.

8 Rochlöffelvoll Mehl wird zuerst mit Milch und etwas Salz glatt gerührt, alsbann mit 2 bis 3 Ehern abgeflopft, so daß ber Teig wie ein bunner Spagenteig ift, hierauf schneibet man Weißbrob in Mefferrucken bide runde Schnitten, zieht diese burch ben Teig, legt sie in tochenbes Wasser und läßt sie barin fertig tochen, fle werben alsbann mit bem Schaumlöffel auf eine Blatte herausgehoben. Es fann gefochtes Obst barüber gegeben, ober bie Schnitten können mit, im Schmalz gerösteten Weißbrod ausgeschmälzt werben.

#### Nro. 533. Schwämmlein mit Sauce.

Bon 1 ober 2 aligebadenen Mildbroben reibt man die Rinbe ab, ichneie bet bas Innere von einem Zeben in 3 bis 4 runbe Stude, zerklopft 3 bis 4 Eyer mit ein wenig füßem Rahm, gießt biese über bas Brob, läßt baseselbe ganz bamit burchweichen, und badt es in heißem Schmalz hellgelb aus. Wan kann fie in einer Sagen-Sauce auflochen, oder gekochte Kirsschen barüber anrichten, auch kann man rothen Bein mit Zuder und Zimmt heiß machen, die Schwämmlein barein legen, und bamit austochen laffen.

### Nro. 534. Gefülltes Brob.

Man badt von feinem Sefeteig kleine runde Brobchen, schneibet davon, wenn fie kalt find, oben einen kleinen Dedel ab, nimmt die Brosamen heraus, feuchtet fie mit ein wenig Wein an, gibt etwas gestoffene Manbeln, Bucker und eine Mefferspigevoll Zimnnt bazu, und rührt es mit Eyergelb zu einer leichten Masse, füllt bavon die Brobchen wieder voll, bindet den Bedel mit einem Faben barauf, burdweicht sie mit Wein, und backt sie schweil aus heisem Schmalz, sie konnen troden mit Zuder und Zimmt bestreut ober mit einer beliebigen füßen Sauce gegeben werden.

#### Nro. 535. Omelette.

Man zerklopft 6 bis 8 Eper mit etwas Salz, Schnittling und einer halben Taffevoll füßen Rahm, zerläßt frische Butter in einer flachen Pfanne, badt die Omelette in der Größe eines Flableins nur etwas dicker, wendet sie aber nicht um, sondern rollt sie, wenn sie auf einer Seite gelb sind, so auf, daß die ungebackene Seite nach innen sieht, und stellt sie auf einen warmen Blaz, die alle beisammen sind, sie können als eine Zwischenplatte gegeben, oder grüne Gemuse damit garniet werden.

#### Nro. 536. Omelette mit Spinat.

Eine handvoll gebrühten und fest ausgebrückten Spinat wiegt man mit ein paar Chalotten gang fein, bampft bies mit einem Stückhen Butter, und gibt etwas Salz und Mustaten baran; hierauf backt man von 6 bis 8 Ehern, etwas Salz und füßem Rahm ganz kleine Omelette, überstreicht bie weiße Seite mit Spinat ganz bunne, rollt sie auf, und legt fie auf eine mit Butter bestrichene Platte, glest ein wenig füßen Rahm hinzu, legt oben barauf tleine Schnitthen Butter; und läße fie in einem gelinden Ofen auf-

gieben, fie tonnen auch auf Roblen, wenn man einen Dedel mit beißer Afche barauf gibt, fertig gemacht werben.

#### Nro. 537. Omelette mit Parmefantas.

Man gerklopft, nachbem man wenig ober viel machen will, Eher mit Salz und fußem Rahm, badt bavon fleine Omelette, bestreut fle mabrend bes Badens mit geriebenem Parmefankas, wendet sie aber nicht um, sonbern schlägt sie, nachbem fle oben angezogen haben, 2 Vingerbreit zusammen, und richtet fle auf einer warmen Blatte an.

#### Nro. 538 Omelette mit Garbellen.

Man badt bie Omelette, wie fie in vorhergehender Nunmer angezeigt find, wiegt ausgegrätete und gut gereinigte Sarbellen fein, überftreut bie Omeletten, wenn fie halb gebaden find, bamit, schlägt fie, wenn fie ganz angezogen haben, 2 Bingerbreit zusammen, und trägt fie heiß zu Tifch.

## Nro. 539. Aufgezogene Omelette.

Man badt von 6 Cher, etwas Rahm und ein paar Löffelvoll Buder 2 bis 3 Omelette, rollt fle auf, und schneibet fie in Kingerbreite Stude, bestreicht eine kleine Blechform ober eine kleine etwas tiefe Platte mit Butter, sest die Omelette darauf, zerklopft ein paar Chergelb mit etwas Bucker, ein wenig Zimmt und einer halben Taffe sußem Rahm, mischt unter bieses ben Schnee von 2 Cherklar, giest es über die Omelette, und läßi sie im Ofen aufziehen.

#### Nro. 540. Pfannenfuchen.

Man rührt 4 Kochlöffelvoll Mehl zuerst mit ein wenig Milch glatt, verdünnt ben Teig mit 8 Cyern, die man nach und nach hinein rührt, gibt etwas Salz und einen Esidffelvoll Schnittling bazu. Wenn der Teig etwas ftärfer als zu Flädlein ift, zerläßt man in einer flachen Pfanne Butter, giest so viel von dem Teig hinzu, daß der Kuchen einen schwachen Messeruckendick wird, wenn er auf der untern Seite gelb gebacken ift, wendet man ihn um, legt ihn alsbann, wenn er fertig ift, auf eine Platte, und fährt mit dem Backen fort, bis der Teig auf ist. Man kann die Pfannenkuchen auch daburch geringer machen, daß man auf einen Löffelvoll Mehl nur ein Ey nimmt, den Teig übrigens mit Milch verdünnt, beim Backen aber auf gleiche Art verfährt.

## Nro. 541. Pfannenkuchen mit Aepfeln.

Man macht von 2 bis 3 Kochlöffelvoll Mehl, 6 Ebern, einem Eflöffelvoll Zuder, einer Ruß groß zerlaffener Butter und Milch einen Teig, etwas dider als zu Kläblein, schneibet alsbann gute und geschälte Acpfel in ganz feine Schnigen, mischt biese in den Teig, macht Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, und badt damit kleine Pfannenkuchen auf beiden Seiten gelb, bestreut sie warm mit Zuder und Jimmt, und gibt sie auf eine warme Platte angerichtet gleich zu Tisch.

## Nro. 542. Cyerfuchen von Brod.

Bwei Mildbrob ober Semmel ichneibet man in bunne Schnitten, glest fo biel beiße Milch barüber, bag fie bavon burchaus angefeuchtet werben,

und bedt fie alebann zu, inbeffen zerklopft man 6 Cher mit ein wenig Salz und 1 Loffelvoll Schnittling, giest diese über die Schnitten, und macht fie damit gut durcheinander; hierauf macht man in einer Bfanne Schmalz heiß, gibt bas angerührte Brod barein, backt ben Ruchen auf beiden Seiten gelb, und gibt ihn mit Salat ober gekochtem Obst zu Tische.

Anmert. Bill man ben Eperfuchen geringer haben, fo wird auf eine Semmel nur 1 Ep genommen. Die Schnitten werben bann ftarfer mit

Mild angefeuchtet, übrigens wie angezeigt ift, verfahren.

## Nro. 543. Andere Art Cyerfuchen.

Bwei abgeriebene Milchbrobe schneibet man in bunne Schnitten, gießt ein Quart Milch barüber, und stellt es auf heiße Asch, bis bas Brob weich, und bie Milch eingetrocknet ist, zerklopft alsbann 6 Eyer mit ein paar Löffelvoll Zuder, gießt biese über bas Brob, gibt nach Belieben groß und kleine Weinberre barein, macht folches gut untereinander, und backt ben Kuchen aus heißem Schmalz auf beiben Seiten gelb. Man kann hiezu die beschriebene Rosinen = ober Kirschen-Sauce geben.

# Nro. 544. Befentloß (Anodel).

Bon einem Pfund feinem Debl, 2 gange Cher, 2 Loffelvoll frifcher Befe, etwas Salz und lauwarmer Mild wird ein trodener Teig gemacht, berfelbe tuchtig abgeflopft, und zugebedt gur Barme geftellt, wenn ber Teig gereift ift, bestreut man ein Badbrett mit Debl, nimmt ibn barauf, wirft ibn in bie Runbe aus, und lagt ibn jugebedt noch ein wenig geben, indeffen macht man in einem hoben Topf ober großen Bfanne Baffer flebend, gibt bas nothige Salg bingu, legt ben Rlog barein, bedt bas Befdirr mit einem paffenben Dedel gu, und focht ihn eine ftarte balbe Stunde, wendet ibn aber mabrend biefer Beit um. Um gewiß zu fein, ob er fertig ift, flicht man mit einem gang feinen Bolgden mitten burch, fommt bieg rein beraus, bann ift ber Rlog fertig, bangt aber noch Teig baran, fo muß er noch eine Beitlang gefocht werben, alebann legt man ibn aus bem Baffer auf eine Platte, fchneibet ben gangen Rloß mit einem biden Raben, ben man an beiben Enben fefthalt, in bunne Scheiben, richtet biefe auf eine marme Platte an, macht ein großes Stud Butter ober Schmalz beiß, roftet barin einen Loffelvoll fein gefchnittenes Beterfilfraut, und fchmalat bamit ben Rlog auf. Man fann ihn blog fo, ober mit gefochtem Dbft gu Tifch geben.

#### Nro. 545. Gebrühte Rlofe (Anodel).

Eine Maaß Milch wird in einer Pfanne fochend gemacht, alsbann die feine Schnitten von 2 Milchbrod und zu gleicher Beit so viel Mehl auf bem Feuer darein geschafft, bis es ein fester und ganz glatter Teig ist; hierauf zerläßt man in einem breiten Geschirr ein großes Stud Butter, gibt an den Teig etwas Salz, sticht mit einem Löffel kleine runde Klöse aus, legt sie in die Butter, und backt sie auf beiden Seiten gelb, indessen zer-klopft man 4 Eper mit einer Tasse fauren Rahm, giest dieß über die Klöse, läßt sie darin noch ein wenig prächeln, und gibt sie mit gekochtem Obst zu Tische.

## Nro. 546. Speckflofe.

Drei Kreuger-Semmel ober Milchbrobe, schneibet man zu kleinen Schnitzten, und gießt so viel warme Milch baran, baß sie burchaus seucht werben, indessen schneibet man & Pf. Speck in kleine Bursel, laßt biese auf bem Feuer gelb werben, und gießt sie über bas geweichte Brob, zerklopft alsbann 6 Eyer mit etwas Schnittling und Salz, rührt biese an bas Brob, gibt so viel Mehl, daß bie Klose zusammen halten hinzu, rührt aber nicht viel mehr barin, und legt fie in beliebiger Große in kochende Fielschbrühe ober Wasser ein.

Anmert. Um ficher ju geben, ift es bei allen Riofen raibfam, einen juvor ju probiren, ob fie nicht ju fest ober ber Teig zu leicht fei, in beiden gallen tann burd Eper ober Mild, Dehl ober Semmelmehl geholfen werben.

Nro. 547. Schinkenflose.

Man wiegt 1 Pf. Schinken, ber etwas Fett hat mit Peterfilfraut und einer Zwiebel klein, gießt ein Stud zerlassene Butter bazu, zerklopft 6 bis 8 Eyer mit ein paar Löffelvoll Rahm ober Milch, rührt mit diesem und etwas Salz ben Schinken gut ab, mischt so viel Senimelmehl barein, baß die Masse zusammenhält, bestäubt sie mit ein wenig Mehl, klopt dieses nur leicht hinein, und legt die Riöse in kochende Kleischbrühe ober Wasser von bellebiger Größe ein. Es ist hiebei zu bemerken, daß alle Arten Riöse, die in Wasser abgekocht werben, wenn nicht eine Sauce barüber gegeben wird, aufgeschmälzt werden mussen.

## Nro. 548. Rlofe von Ralbfleifc.

Ein Pfund Kalbsteisch vom Schlegel schabt man von Saut und Blechfen rein, und wiegt es mit & Pf. Nierensett, etwas Beterst und ein paar Chalotten sein. Sierauf zerklopft man 6 Cher mit einer halben Taffe Fleischbrühe, rührt damit das Fleisch gut ab, gibt etwas Salz, Mustaten und so viel Semmelmehl hinzu, daß die Masse zusammenhält, legt die Klöse in kochende Fleischbrühe ein, richtet sie, wenn sie fertig sind, trocken auf eine Platte an, und gibt eine Butter-Sauce darüber.

# Nro. 549. Leberflofe auf geringere Art.

Man reinigt 1 Bf. Ochfenkeber von Haut und Abern, und wiegt biefelbe mit einer Zwiebel und etwas Majoran ganz fein, alsbann zerläßt
man eines En groß Butter ober Schmalz, gießt solches über die Leber und
rührt sie mit einer Tasse Mich 3 Eher etwas Salz und Pfesser gut ab,
gibt so viel geriebenes Weißbrob sammt etwas Wehl hinzu, daß der Teig
zusammenhält, legt Klöse nach bellebiger Größe in kochendes Wasser ein,
und ichmelzt sie nachdem sie genug gekocht haben, mit Zwiebeln oder geröstetem Brod, aus. Man kann auch die Semmeln statt sie zu reiben, mit
Wilch ober Wasser durchweichen, sest ausdrücken und dazu nehmen.

# Nto. 550. Leberflofe.

Eine gut gereinigte Ralboleber bautet und ichabt man rein aus, wiegt fie mit einer Bwiebel, etwas Majoran, Beterfil und 3 Bf. Speck gang flein, geellift alebann ein Stud Butter ober Abichopffett, gieft biefes über bie

Leber, und ruhrt fie mit 6 Cher und etwas Salz gut ab, gibt so viel geriebenes Semmelmehl darein, daß der Teig zusammenhalt, bestäubt ihn mit ein wenig Mehl, klopft dieses leicht darein, legt die Klöse in kochendes Wasser oder Fleischbrühe, und schmälzt sie mit in Butter geröfteten Iwiesbeln, oder geriebenem Brod, nachdem sie angerichtet sind, auf.

#### Nro. 551. Griedflofe.

Man macht ein Quart Mild, fiebend, rührt so viel Gries hinein, bis es ein steifer Teig ift, und läßt ihn bann erkalten, indessen rührt man # Af. Butter mit 4 bis 5 Eyer, die man zuvor in warmes Wasser gelegt hat, ah, gibt dieses an ben abgekühlten Teig, rührt ihn bamit ganz glatt, gibt etwas Salz und Musksaten barein, und legt, nachdem er noch eine Weile gestanden hat, Klose von mittlerer Größe in kochende Fleischbrühe, ober hellen Erbsensud ein, und richtet sie, nachdem sie eine Viertelstunde gekocht haben, an.

#### Nro. 552. Andere Art Griestlofe.

Man rührt ! Pf. Butter mit 7 bis 8 Eper, etwas Salz und fein gewiegter Peterfil leicht ab, 'rührt fo viel Gries hinzu, daß der Teig noch etwas flüßig bleibt, und läßt ihn so eine Stunde flehen, legt alsbann Klöse in tochende Fleischbrühe ober gesalzenes Waffer ein, und tocht fle wohl zuberedt darin fertig. Sie können aufgeschmälzt ober mit einer Butter-Sauce gegeben werden.

#### Nro. 553. Rlofe von geröftetem Brod.

Man schneibet 3 Milchbrobe ober Semmeln in kleine Burfeln, und rötet biese mit einem Stuck Schmalz ober Butter gelb, zerklopft 6 Eher mit etwas Salz, Schnittling und einer Tassevoll Milch ober Rahm, gießt bieses über bas warme Brod, und läßt es zugebeckt eine Beitlang ftehen, klopft alsbann ganz leicht so viel seines Mehl barein als nöthig ift, die Klöse zufammen zu halten, legt sie in kochendes Wasser, und kocht ste zugebeckt eine Kleine Biertelstunde. Sie werden iroden auf eine Platte angerichtet, und mit in Butter gerösteten Zwieben ober Brod aufgeschmälzt.

## Nro. 554. Andere Art Rlofe von Brod.

Man schneibet 3 Milchbrobe ober Semmel in bunne Schnitten, gießt so viel heiße Milch barüber, bag biese burchaus angeseuchtet werben, zer-flopft 6 bis 7 Eyer mit einem Stud zerlassener Butter, etwas Salz und einen Löffelvoll Schnittling, gießt bies an bas Brod, und macht es bamit gut burcheinander, klopft, bamit ber Teig zusammenhält, ein wenig Mehl hinzu, legt die Klöse bon beliebiger Größe in kochendes und gefalzenes Basser ein, kocht sie zugedeckt eine Viertelstunde, und schmälzt sie beim Anzichten wie die vorher Angezeigten auf.

Un mert. Die Klofe tonnen auch baburch geringer gemacht werben, bas man zu 6 Kreuzerbrod nur 4-5 Eper mit, in biefem Fall muß mehr Mild und auch etwas mehr Mehl genommen werben.

## Nro. 555. Rlose von Secht.

Dan nimmt biegu einen gefottenen ober gebratenen Becht, giebt bie

Saut und Graten bavon, und wiegt bas Fleisch, wenn es ein Pfund ift, mit & Pf. Mark, etwas Peterfil und Chalotten sein, bampft alsbann ein abgeriebenes mit Milch burchweichtes und wieder sest ausgebrücktes Milche brod mit einem großen Stud Butter, gibt bas gewiegte Fleisch hinzu, rührt es mit Salz, Muskaten und 4 bis 5 Eyern ab, legt die Klose in kochende Fleischbrühe ein, richtet solche, wenn sie sertig sind, troden auf eine Platte an, und gibt eine Krebs-Sauce darüber.

## Nro. 556. Rlose von Erdapfeln auf andere Art.

Man schneibet 3—4 altgehadene Semmeln in feine Schnitten, begleßt biefelbe mit warmer Milch, und läßt sie zugebedt eine Zeitlang stehen, alsbann macht man ein Stüchen Butter ober Schmalz heiß, gießt folches über bas burchweichte Brob, zerklopft sobann 3 bis 4 Eper mit etwas Salz gibt biese sammt einem Tellervoll geriebener Erbäpfel und so viel Mehl hinzu, daß der Teig zusammenhält, legt bavon Klöse in kochendes Wasser ein und schmalzt sie nachdem sie genug gekocht haben, mit geröstetem Weißbrod auf.

## Nro. 557. Rlofe von Erdapfel.

Man schneidet 2 Milchbrobe in ganz kleine Burfel, und röstet solche in einem Stud Butter oder Schmalz gelb, zerklopft 5 bis 6 Eyer mit etzwas Salz, gewiegter Peterfil und einer Tasse Milch, gießt dieses über das Brod, gibt einen Tellervoll gesottene und kalt geriebene Erdapfel dazu, bestäubt diese mit ein paar Lösselvoll Mehl und macht das Ganze zusammen leicht an, legt alsdann mittelgroße Klöse in kochendes Wasser, das man zuvor gesalzen hat, ein, kocht solche zugebeckt eine Viertelstunde, richtet sie, wenn sie fertig sind auf eine Blatte an, und schmälzt sie mit in Butter geröstetem Brod auf.

## Nro. 558. Rlofe von gebratenem Fleisch.

Man weicht bas Innere von 2 Mildbroben in frifches Baffer, brudt es wieber fest aus, und bampft es nach biesem mit i Bf. Butter; hierauf wiegt man ein Stück gebratenes Fleisch, welcher Art es fei, mit etwas Nierenfett und grüner Beterfil fein, nimmt Fleisch und Brod in eine Schüffel, und rührt es mit 5 bis 6 Gyer, Salz und etwas Mustaten ab, stäubt eine Hanbvoll Wehl barauf, schaft bieses leicht barein, macht Klöse von beliebiger Größe, tocht sie mit Fleischbrühe ober gesalzenem Wasser sertig, richt tie fie trocken auf eine Platte an, und schmälzt sie mit heißer Butter und Bitronensaft auf.

#### Nro. 559. Gebrühte Gpagen.

Man macht bon einem Quart kochenber Milch, 8 Löffelvoll Mehl und etwas Salz einen gebrühten Teig, und rührt biefen, wenn er ein wenig erkaltet ift, mit 4 bis 5 Chern ab. hierauf macht man Wasser ober Kleisch-brühe siebend, schlägt burch einen Seiher die Spagen hinein, läßt sie aber nicht lange kochen, sondern richtet sie mit einem Schaumlössel, wenn sie ein paarmal aufgewallt haben, an, macht alsdann Schmalz heiß, röstet ein paar Lösselvoll Semmelmehl damit gelb, und schmalz bamit die Spagen

auf. Man fann fie auch ftatt mit Waffer mit Mild, und einem Stud Butter austochen.

## Nro. 560. Spiegelener.

hiezu nimmt man eine Platte von Blech ober gutem Porzellan, beftreicht diese did mit kalter Butter, bruckt in der Mitte berselben noch ein
Stück sest, und schlägt, so viel man Eyer zu gebrauchen gebenkt, die auch
ganz frisch sein muffen, der Reihe nach barauf, bestreut bas Welse bavon
mit ein wenig Pfeffer und Salz, stellt die Platte auf Roblen, bis bas
Weiße fest ift, macht indessen eine Brennschippe glübend, halt blese einen
Augenblick über die Eyer, und gibt sie gleich zu Tisch.

## Nro. 561. Eper mit faurem Rahm.

Man flebet 6 bis 8 Cyer hart, und schneibet fie in runde Scheiben, bampft einen Löffelvoll gewiegter Zwiebel und Petersilfraut mit einem Stud Butter, zerklopft ein Quart biden fauren Rahm, und gibt biefen hinzu. Sierauf bestreicht man eine Blatte mit Butter, legt die zerschnittenen Cher ordentlich barauf, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer und Salz, gießt ben Rahm sammt den Zwiebeln barüber, stellt die Platte in einen gelinden Ofen, und läst die Eher barin fertig werden.

# Nro. 562. Gper mit Bechemelle.

Man fiebet 8 bis 10 Cyer hart, nimmt die Dotter gang heraus, schneibet das Beiße bavon gang flein, und bampft es mit einer fein gewiegten Bwiebel und etwas Beterfilfraut in einem Stud Butter ein paar Minuten, verfertigt bas Nro. 5. angezeigte Bechemelle, gibt die gedanuften Cher barein, bestreicht alsbann eine Platte mit kalter Butter, schneidet die Cherbotter in der Mitte entzwei, legt sie in der Ordnung barauf, rührt die Beschemelle mit 3 bis 4 Chergelb ab, gibt diese oben barauf, und läßt fle in einem gelinden Ofen ausziehen.

#### Nro. 563. Berlorne Gyer mit Rrebs-Sauce.

Man macht Baffer mit ein paar Löffelvoll Effig und etwas Salz in einer Pfanne fledend, schlägt so viel Eper als man braucht barein, läßt fie nur so lange in bem Baffer, bis sich bas Beiße barüber gezogen hat, bas Gelbe muß ganz weich bleiben, und gibt sie alsbann zum Ablaufen auf ein Sieb. hierauf legt man bie Eper, orbentlich von bem überslüßigen Beißen gereinigt, auf eine Platte, bestreut sie mit gewiegten Krebsschweisfen, und gibt eine heiße Rrebs-Sauce barüber.

#### Nro. 564. Eyer à la Daufin.

Man pust eine Sandvoll Champignon, schneidet fie langlicht, und bampft fie mit einigen fein gewiegten Chalotten und ein wenig Reterfil in einem Stücken Butter, gießt ein wenig Schu (Jus) hinzu, und läßt fle bamit furz einfochen. Bon 6 hart gesottenen Epern schneibet man bas Weiße langlicht, gibt foldes zu ben gekochten Champignons, ruhrt 6 bis 8 Loffelvoll bunne Bechemelle barein, gibt die Masse auf eine mit Butter

bestrichene Platte, wiegt bas Gelbe ber Eher klein, streut es vben barauf, stellt bie Platte in einen Dien ober auf Rohlen, und gibt die Eper, wenn sie wieber gang heiß find, zu Tisch.

#### Nro. 565. Cher mit Barmefantas.

Man ichneibet hart gesottene Eper in runde Scheiben, und legt fie orbentlich auf eine mit Butter bestrichene Platte, schlägt alebann von 4 Eper- flar einen Schnee, rührt damit 5 bis 6 Löffelvoll Bechemelle ab, gibt eine Sandvoll geriebenen Parmesankas barein, gießt die Masse über die Eper, bestreut sie oben wieder mit Kafe, und läßt sie in einem gelinden Ofen aufziehen.

#### Nro. 566. Eper in branner Gauce.

Man röftet einen Rochlöffelvoll Mehl mit einem Stud Butter braun, füllt biefes mit einem kleinen Schöpflöffelvoll Schu ober Fleischbrühe und ein paar Eflöffelvoll Sffig auf, gibt eine zerschnittene Zwiebel mit ein wenig Pfeffer und Ingwer barein, und verkocht die Sauce gut. hierauf macht man mit Wasfer, etwas Salz und Essig verlorne Cyer, legt diese, wenn sie fertig sind auf ein Sieb, pust bas überflüßige Weiße davon, richtet sie alsdann auf eine Platte an, und passirt die Sauce durch ein Sieb darüber. Man kann auch statt der braunen eine Sauerramps-Sauce barüber geben.

## Nro. 567. Gefüllte Gyer.

Man stebet 8 bis 10 Eper hart, schalt und schneibet fle in ber Mitte entzwei, nimmt bas Gelbe heraus, und brudt es mit einem Löffel fein. Sierauf dampft man bas Innere von einem halben Milchbrod, bas man vorher in Rahm ganz durchfeuchtet hat, mit einem Stud Butter, gibt bas Gelbe ber Eper nebst Salz, Musfaten und ein wenig Schnittling darein, rührt dieses mit einem Sanzen und 2 gelben Epern ab, fullt damit die weißen Eper aus, legt sie zierlich auf eine mit Butter bestrichene. Platte, giest etwas heißen Rahm daran, boch muß dieser nicht über die Eper herauf gehen, stellt sie auf gelinde Kohlen ober in einen Osen, und focht sie eine Biertelstunde langsam auf.

#### Nro. 568. Gingerührte Gyer.

Acht bis 10 Eher zerklopft man mit einem halben Löffelboll Schnittling und einer Taffe fußen Rahm, gibt folde mit einem großen Stud Butter in eine Cafferolle ober meffingne Pfanne, und ruhrt fie auf Rohlen bis fie bid find, gibt aber Acht, daß fie nicht hart werben, falzt fie bann erft, und richtet fie auf eine heiße Platte an.

# Nro. 569. Eingerührte Eper mit Schinken.

Man wiegt ein Studchen Schinken gang fein, gertlopft 8 bis 10 Cher mit einer Taffe fußem Rahm und etwas Schnittling, ruhrt diese mit einem Stud Butter auf Rohlen, bis fie angefangen haben anzuziehen, gibt alebann ben Schinken hinzu, und macht fie, wie die in voriger Nummer ausgezeigt find, fertig. Eben so fann man Eingerührtes mit fein gewiegten Sarbellen, flein geschnittenen Bodlingen und abgebrühten Spargeltopfen machen.

## Nro. 570. Gebactene Eper mit Sauce.

Man stebet so viel man braucht Eher hart, nimmt bas Gelbe ober ben Dotter gang bavon heraus, macht einen gebrühten Teig wie zu Strauben, wenbet die gelben Eher barin um, badt sie aus heißem Schmalz, zieht fie noch einmal burch ben Teig, badt sie wieder, richtet sie alsbann auf eine warm gehaltene Blatte an und gibt, so lange sie noch ganz heiß sind, eine Sauce von Rosinen barüber.

## Nro. 571. Weich gefottene Gyer.

Man nimmt hiezu frisch gelegte Eyer, majcht folche mit Salz und marmem Wasser rein, legt sie in eine Pfanne, gibt kaltes Wasser barüber, läßt fle nur so lang auf bem Feuer bis sie zu kochen anfangen und gibt fle bann gleich zu Tisch.

# Nro. 572. Bebactene Eper mit Burten-Sance.

Bon 2 mittelgroßen Gurten schneibet man bas Kernichte heraus, bas Uebrige schält und schneibet man in fleine Wurfel, bestreut biese mit etwas Salz und Mehl und bacht fie aus heißem Schmalz gelb, gibt fie alsbann in eine fleine Casserolle ober Tiegel, giest ein Quart Schu ober gute Fleischrühe, eine zerschnittene Zwiebel und ein paar Eglöffelvoll Esig hinzu und tocht bamit die Gurfen eine Viertelstunde, indessen macht nan so viel man braucht verlorne Eper, legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb, putt bas übersfüsstig Weise bavon, wendet die Eyer in Mehl um, legt sie nur einen Augenblid in ganz heißes Schmalz, richtet sie gleich mit einem Schaumslöffel auf eine warme Platte an und paffirt die Sauce, die furz eingefocht sein muß, durch ein Sieb darüber.

# Verschiedene Braten von Fleisch und Geflügel.

# Nro. 573. Safanen gu braten.

Man rupft ben Fasan bis an ben Kopf, schneibet biesen ab und behält ihn bis zum Anrichten auf, ben Fasan wascht man, wenn er ausgenommen ist mit Wein aus, reibt ihn von innen und aussen mit Salz, Nelken und ein wenig Psesser ein und bresstrit ihn gut, steckt in die Dessung ein paar Scheiben Zitronen, bindet die Brust zuerst mit Speckseben und dann den gauzen Fasan mit einem Bogen Papier der mit Butter bestrichen ist ein, steckt ihn alsdann an einen Spieß und bratet ihn indem man ihn abwechselnd mit Butter und Zitronensaft beiräuft sastig. Beim Anrichten wird das Papier und die Fäden weggenommen, der Speck aber auf der Brust gelassen, die im Untersaf sich bestüde Sauce wird durch ein Sieh barüber gegeben, der ungerupste Kopf an ein kleines Hölzschen gesteckt und dem Fasan wieder angepaßt, mit Zitronen garnirt und zu Tisch gegeben,

## Nro. 574. Fafan mit Auftern.

Man rupft, breffirt und behandelt ben Fasan wie dieses in vorhergebens ber Nummer angezeigt ift, löst alsbann 15 bis 20 Austern aus ihren Schalen, reinigt sie gehörig, brudt zu ihrem eigenen Saft ben Saft einer Zitrone, wurzt sie mit einer Messervoll Mustaten, gibt die Austern sammt bem Saft in den Fasan, näht die Deffinung zu und bindet ihn mit einem Bogen Papier der mit Butter bestrichen ist ein, stedt ihn an einen Spieß und bratet ihn unter fleißigem Begießen saftig. Beim Anrichten wird der Kopf durch ein holzschen angepaßt, die Sauce auß dem Untersat darüber gegeben und ber Fasan mit ganzen Bitronen servirt.

## Nro. 575. Wilde Tauben gu braten.

Man flopft die gerupften und ausgenommenen Tauben wohl, maicht fle mit warmem Effig aus, reibt fie mit Salz, Pfeffer und Nelten von innen und auffen ein, umbindet fie mit Speck und bratet folche an einem Spieß ober in einer Cafferolle mit Butter und Bitronensaft gelb.

#### Nro. 576. Feldhühner ju braten.

Die Felbhühner werben bis an ben Kopf gerupft, berfelbe, so wie auch bie Salfte ber Flügel abgeschnitten, ber Kopf aber bis zum Anrichten aufbehalten. Nun mascht man die Felbhühner mit Wein aus, reibt sie mit Salz, etwas Pfesser und Nelsen von innen und aussen ein, bresirt sie gut, belegt bie Bruft mit Speck, binbet diesen mit einem Faden fest und gibt in die Oessung ein Stückhen Butter mit einer Scheibe Zitrone, stedt die Felbhühner an einen Spieß und bratet sie mit Butter und Zitronensast. Beim Anrichten wird ber Kopf wie bei dem Fasan angehaßt, die Sauce barüber gegeben und ganze Zitronen dazu servirt.

# Nro. 577. Schnepfen gu braten.

Man rupft die Schnepfen bis an ben Ropf, giebt über biefen bie Saut fammt ben gebern ab, nimmt fie aus, wirft von ben Gingeweiben blos ben Dagen weg und behalt bas Uebrige auf; alebann reibt man bie Schnepfen mit Salg, Pfeffer und Melten von innen und auffen wohl ein, breffirt fle wie bie Felbhühner, ftedt ben Schnabel unter ben Flügeln quer burch bie Seite, binbet bie Bruft mit Sped ein und bratet fie an einem Spieg langfam mehr auf Rohlen als am bellen Feuer faftig; inbeffen wiegt man bas Eingeweibe mit ein wenig ausgeschabener Dilg, ein paar Chalotten und etwas Ritronenfchalen gang fein, roftet, wenn es bas Gingeweibe bon 3 Schnepfen ift, einen Löffelvoll Gemmelmehl mit einem Stud Butter gelb, gibt bas Bewiegte bingu, lagt es noch ein wenig bamit angieben, gießt ein paar Loffelvoll Bein bagu und ftellt es bom Feuer. Wenn es ein wenig abgefühlt bat, rubrt man es mit etwas Galg, Dusfaten und 2 Egern ab, ichneibet bon Mildbrod runde Schnitten, welche bie Dide eines Defferruden haben, giebt biefe fcnell bamit fie nicht erweichen burch ein wenig Bein, ftreicht bon bem gebampften Gingeweibe fingerbid barauf, legt bie Schnitten fo,

baß bie bestrichene Seite nach unten fieht, in heißes Schmalz ein und badt fie barin, bamit fie fastig bleiben schnell gelb, die Schnepfen richtet man, wenn sie fertig find, auf eine Platte an und garnirt fie mit ben ausgeba- denen Schnitten.

## Nro. 578. Ginen Auerhahn gu braten.

Dan rupft ben Auerhahn bis an ben Ropf, fcneibet biefen ab und behalt ibn mit Galg bestreut in ein reines Tuch gewickelt auf, ben Auerbabn nimmt man aus, focht halb Effig halb Bein mit einer Bwiebel, ein Lorbeerblatt, ein paar Pfefferforner und Relten, gieft biefes baruber und läßt ibnt über Racht in ber Marinabe liegen. Sierauf vermifcht man ein paar gerbrudte Bachbolberbeere mit Galg Bfeffer und Relfen, reibt ben Auerbabn wenn er abgelaufen ift, fart bamit ein, breffirt ibn gut und binbet ibn gang mit Sped ein, ftedt ibn alebann an einen Spieß, bestreicht ein paat Bogen Bapier mit Butter, binbet biefe barüber und bratet ibn auf Roblen langfam. - In ben Unterfat gießt man ein paar Taffenvoll bon ber Marinabe, gibt ein Ctud Butter, eine Bwiebel und ein paar Cheiben Bitronen bagu, begießt ben Sabn fleißig bamit und bratet ibn faftig. Beim Unrichten wird bas Papier meggenommen, ben Sped aber, nachbem man bie Faben bavon gezogen bat, barauf gelaffen, ber Ropf mit einem Bolgen angestedt und bie Sauce, Die gang furz eingefocht fein muß, barüber gegeben.

## Nro. 579. Safelhühner gu braten.

Man rupft biese wie die Felbhuhner bis an ben Kopf, schneibet ihn ab und behalt ihn bis zum Anrichten auf, die Huhner wascht man nach bem Ausnehmen mit Wein aus, reibt sie von innen und aussen mit Salz, Pfefer und Relfen ein, stedt in die Deffnung ein Stud Butter und ein paar Scheiben Zitronen, dressirt sie gut, belegt die Brust mit Speck, bindet diesen seit und bratet die Huhner an einem Spieß sleißig mit Butter beträuft saftig. Beim Anrichten werden die Kaben weggenommen, der Speck aber darauf gelassen, ber Kopf alsdann mit einem Hölzchen daran gesteckt, die Sauce aus dem Untersat darüber gegeben und ganze Zitronen dazu servirt.

# Nro. 580. Blaffen gu braten.

Man senkt die Blassen nachdem sie gerupft sind, über bem Feuer damit die haare wegkommen, nimmt sie aus und wascht sie mit Essig rein. hierauf vermischt man etwas Salz mit Pfeffer und Nelken, reibt sie bamit von innen und aussen ein, biegt die Füße um, gibt den Kopf unter die Flügel, bindet sie mit Speck ein und bratet sie an einem Spieß fastig. Ansangs begießt man sie sleigig mit Butter; wenn sie halb fertig sind, zerklopft man eine Tasse sauren Nahm mit ein paar Löffelvoll Essig, gießt dieses zu der abgeträusten Sauce in den Untersat und beträuft nun damit die Blassen bis sie fertig sind. Beim Unrichten werden sie mit Zitronen garnirt und die Sauce, die kurz eingebraten sein muß, durch ein Sieb darüber gegeben. Eben so werden auch Schneehühner behandelt.

## Nro. 581. Krametevogel zu braten.

Man rupft bieselben bis an ben Kopf, zieht bie haut fammt ben Bebern bavon ab, biegt die Buße um, bricht bas erste Glied an ben Flügeln weg und stedt ben Kopf an ber Seite ein. Herauf wascht man sie ohne sie auszunehmen in frischem Wasser, bestreut die Bogel mit Salz und Pseffer, läßt sie damit eine halbe Stunde liegen, steckt sie alsdann an einen Spieß und bratet solche, indem nan sie sleisig mit Butter begießt, auf Kohlen faftig. Wenn sie fertig sind, begießt man sie noch einmal mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geriebenen Woggenbrod, läßt diese sichnell Karbe nehmen, richtet alsdann die Bögel an und garnirt sie mit grüner Beterfil.

Anmert. Bange Rrameis - ober Gropvogel werben ebenfo jugerichtet; nur muffen biefe guvor ausgenommen und gewaschen werben.

## Nro. 582. Wachteln zu braten.

Diese werben gerupft, ausgenommen, Kopf, Fuße und Riugel davon geschnitten, rein gewaschen und nach diesem mit Salz und Pieffer bestreut. Nachbem fie eine halbe Stunde im Salz gelegen haben, werden fie an einen kleinen Spieß gestedt und mit Butter und Bitronensaft betrauft, gelb gebraten; sie konnen zu saurem ober auch blauen Kraut gegeben werben.

## Nro. 583. Berchen ju braten.

Man bricht ben Lerchen nach bem Rupfen Kopf und Flügel weg, blegt bie Kuße um, bestreut fie nach bem Waschen mit Salz und Pfeffer, läßt fie so eine Viertelftunde liegen und bratet fie hernach an einen kleinen Spieß gestedt auf Kohlen mit Butter beträuft schnell und fastig. Wenn fie ferig und auf einer warmen Platte angerichtet sind, röstet man geriebenes Semmelnehl mit einem Stuck Butter gelb, gibt dieses auf die Lerchen, garnitt sie mit Peterssil und gibt sie gleich zu Lisch.

## Nro. 584. Wilde ober Schneegans gu braten.

Man legt die Gans, nachdem sie gerupft, ausgenommen und gut geflopft ist, ein paar Tage in guten Essig, worein eine Zwiebel, eine Sandvoll Kräuter und ein paar Lorbeerblätter gegeben werden. Wenn sie gebraten werden soll, läßt man sie wohl ablausen, reibt sie mit Salz und
Pfesser ein und bratet sie langsam an einem Spieß. In den Untersat oder Bratpsanne gibt nan ein paar Tassenvoll von der Beize oder Marinade,
serner ein paar Scheiben Zitronen, eine Zwiebel und ein Lorbeerblatt, beträust die Sans Ansangs start mit Butter und später erst mit der Sance,
wenn sie weich und bald sertig ist, ninmt man den Untersat weg und läst
die Sauce kurz einkochen, die Gans beträust man neuerdings mit Butter,
damit sie Farbe besommt und gibt beim Anrichten die Sauce durch ein
Sieb passirt besonders dazu.

# Nro. 585. Wilde Enten zu braten.

Die gerupften Enten werben ausgenommen, gut gereinigt, mit Galg, Relten und Pfeffer eingerieben, wohl brefftrt und am Spieg mit Buttet und Zitronen faftig gebraten. Wenn die Ente bald fertig ist, wiegt man ein paar Chalotten mit einem Löffelvoll Kappern und ein paar Wachholberbeeren sein, gibt dieses mit ein paar Eplöffelvoll Essig in den Untersatzu der abgeträuften Sauce, läßt solches noch ein wenig damit auftochen, schöpft alsdann die Fette davon, richtet die Sauce ohne sie zu passiren auf eine warme Platte an und gibt die Ente, nachdem sie gelbe Farbe hat, dare ein. Wan kann sie auch statt am Spieß eben so in einer Casserolle ober Tiegel braten.

# Nro. 586. Bahme Enten mit Baring ju braten.

Man schneibet ber gereinigten Ente Hals, Flügel und Buge ab, reibt fie mit Salz und ein wenig Bieffer von innen und aussen ein und läßt fle eine Stunde damit liegen. Indessen schneibet man einen ausgegräteten und gut gereinigten Saring in fleine Stucke, dampft eine sein zerschnittene Zwiebel mit einem Stucken Butter, vermischt diese mit dem Saring, füllt damit die Ente aus, naht die Dessung zu und bratet sie in einer Casserolle oder an einem Spieß fastig. Wenn ste am Spieß gebraten wird, gibt man in den Unterat ein Stuck Butter mit ein paar Egloffelvoll Wasser, beträuft damit die Ente, gießt aber nichts hinzu, bis dieses ganz eingebraten ist und sich in der Bratpfanne ein brauner Sat angeseth hat, auf dieses gießt man erst wieder etwas Wasser oder Fleischrühe, wodurch die Sauce Karbe besonmt, legt ein Stücken Butter dazu und begießt damit die Ente bis ste sertig ift, beim Anrichten kann die Sauce entweder darüber oder besonders dazu gegeben werden.

# Nro. 587. Zahme Enten zu braten.

Der Ente wird nachdem fie rein geputt ift Sale, Flügel und Suge abgefchnitten, biefelbe mit Salg und Pfeffer von innen und auffen eingerieben, und entweber an einem Spieg mit Butter beträuft ober in einem Bratofen gebraten. Ebenfo werben auch Ganfe gebraten.

## Nro. 588. Gefüllte Gane.

Man schneibet ber Gans hals, Kuße und Klügel weg, wascht sie rein, reibt sie mit Salz und etwas Pfesser von innen und aussen ein und läßt sie damit eine Stunde liegen. Indessen schneibet man den Magen, von dem man das hatte wegnimmt, die Leber, ein Studien Speck und etwas Peeterzilftraut klein, schält 4 Pf. abgesottene Kastanien und schneibet diese, so wie auch ein paar Erdapsel in Stude, macht Gemeldetes mit Salz und Muskaten und 3 bis 4 Eyern unter einander, füllt dieses in die Gans, macht die Dessinung zu und bratet sie an einem Spieß oder im Dien langsam, man kann auch statt dieser Kulle die Gans mit geschätten Erdapseln angeschapst und die Sauce durch ein Sieb passitt, besonders daz gegeben.

Anmerk. Bei allem fleisch- und Geflügelbraten muß man vorzüglich barauf feben, baß man folde immer 1 auch 2 Stunden ebe fie gebraten werben mit Salz einreibt, weil baburch nicht nur bas fleisch viel schmachafhafter, sondern auch die Sauce weniger rauh und salzig schmeden wird.

## Nro. 589. Junge Buhner gu braten.

Benn bie Suhner einen Tag zuvor abgethan, troden gerupft und ausgenommen worden sind, mascht man ste aus warmem Wasser rein, bricht,
bamit sie eine schone Rundung bekommen, das Bruftbein aus, schneidet die Füße halb Fingergliedlang unter dem Anie weg, dreffirt das Suhn gehörig, reibt es mit Salz und von innen auch mit ein wenig Pfeffer ein und läßt es eine halbe Stunde liegen, alsdann stedt man in das Huhn ein Stud frische Butter, ein Strauschen gruner Betersil und wer es liebt eine Scheibe Bitrone, stedt es an einen Spieß und bratet es unter sleißigem Begießen mit Butter gelb und sattig. Wer es liebt, kann die Huher, wenn ste gang fertig sind, noch einmal mit frisch zerlassener Butter begießen, sie mit geriebenem weißem Brod bestreuen, dieses auf ftarker Gluth schnell Farbe nehmen lassen und dann die Hühner mit grüner Petersil garnirt zu Tisch geben.

## Nro. 590. Befüllte Buhner ju braten.

Die Suhner werben abgenommen, troden gerupft, alsbann ausgenommen gut gereinigt und so lang fie noch warm sind, wird die Saut von der Bruft sorgfältig abgelöst; hierauf wiegt man die Leber, das Fleischige vom Magen, einige Krebsschweise, etwas Peterfil und ein paar Chalotten sein, seuchtet das Innere von einem halben Milchbrode mit ein wenig Rahm gut durch, dampst bieses mit einem Stück Krebsbutter, gibt das Gewiegte nebst Salz und Muskaten dazu, rührt es mit dem Gelben von ein paar Eper ab, füllt damit die ausgelöste Saut aus, gibt aber Acht, daß nicht zuviel hineinsommt, wodurch die Saut platen wurde, reibt dann die Huhre von innen und aussen mit Salz ein, berfirt sie gut, belegt die Brust mit Speck, bindet diesen mit einem Faden sest und bratet die Hührer mit Butter beträuft an einem Spleß sastig. Wenn sie sertig und angerichtet sind, wird der Speck weggenommen und die Hühner mit grüner Petersil garnirt.

## Nro. 591. Junge Suhner im Net ju braten.

Man nimmt hiezu weiße und fette huhner, bresstr sie nach Nro. 562. und reibt sie von innen und aussen mit Salz ein. So viel man nun huhner braten will, so viele Kalbsnetz legt man in frisches Wasser, breitet ste nach diesem auf einem reinen Brett oder Aisch aus, stedt in das huhn ein Stud Butter, ein Sträußichen Betersil und eine Scheibe Zitrone, legt auf die Brust desselben eine Scheibe Speck, schlägt das Netz gut über dem Huhn zusammen, bindet es mit einem Faden seft, stedt sie alsdann an einen Spieß und bratet sie unter sleifigem Begießen mit Butter saftig. Man muß sich aber sehr in Acht nehmen, daß die Klamme nicht daran schlägt, damit die Huhner ganz weiß bleiben. Wenn sie fertig sind wird das Retz und der Geder weggenommen, die Hühner auf eine warme Platte angerichtet und mit Petersst und Zitronen garnirt zu Tisch gegeben.

# Nro. 592. Gefüllte Tauben zu braten.

Man rupft bie Tauben gleich nach bem Ubnehmen, schneibet Kopf und Kupe weg, nimmt fie aus und lost fo lange fie noch warm find, bie haut von der Brust ab, wäscht sie rein und reibt sie von innen und aussen mit Salz ein, läßt sie eine Weile damit liegen und macht folgende Külle: Man wiegt die Lebern und von dem Magen das Fleischige, ein Stückhen Speck, etwas Petersil und einige Chalotten oder eine fleine Zwiebel sein, durch-weicht zu 4 Tauben das Innere von einem Kreuzerbrode mit Milch, drückt dieses wieder sest aus und dämpft es mit 4 Loth Butter, gibt das Gewiegte hinzu, wendet es noch ein paarmal auf Kohlen damit um und rührt es dann mit einem ganzen und dem Gelben von 3 Chern, Salz und Muskaten ab, füllt die Tauben damit aus, naht oder hindet die Dessnung mit einem Faden zu, überkocht sie zuerst ein wenig mit Bielschrühe und bratet sie alsdann in einer Casserolle mit zerlassener Butter zugedeckt langsan auf allen Seiten gelb. Man kann die Tauben auch ohne sie zu füllen zierlich spiese und an einen Spieß gestecht mit Butter sasse braten.

# Nro. 593. Rapannen zu braten.

Man berfahrt mit bem Abschlachten, Rupfen und Drefftren ber Kapauenen nach Borschrift ber huhner Nro. 562., reibt bie Kapaunen, nachbem fie noch einmal aus warmem Wasser gewaschen worden find von innen mit Salz und etwas Pfeffer, von auffen aber blos mit Salz ein, spickt die Bruft und Schenkel zierlich, steckt in die Deffnung ein Stück Butter, ein Sträußchen Peterfil und ein paar Scheiben Bitronen, naht die Deffnung mit einem Faden zu, steckt die Kapaunen an einen Spieß und bratet sie mit der herabträufenden Sauce, wozu noch ein Stück Butter gethan wird, auf Kohlen langsam und saftig.

### Nro. 594. Rapaunen mit Auftern gu braten.

Man löst zu einem Kapaun 15 bis 20 Austern aus ihren Schalen, reinigt sie gehörig, druckt zu ihrem eigenen Saft den Saft einer halben Bitrone, wurzt sie mit Muskaten, füllt die Austern sammt Saft in den dreffirten und eine Stunde zudor gesalzenen Kapaun ein, näht die Deffnung zu und bratet ihn an einem Spieß mit Butter und der herabgeträuselten Sauce langsam saftig. Wenn der Kapaun fertig ist, richtet man ihn auf eine Blatte an, zieht den Faden heraus, druckt in den Untersatz zu der abgeträuften Sauce den Saft einer halben Bitrone und gibt diese darüber.

### Nro. 595. Indian ju braten.

Man schlägt bem Indian gleich nach bem Abnehmen, so lang solcher noch warm ist, das Bruftbein ein, rupft ihn trocken, nimmt ihn alsbann aus, haut die Sälfte der Rlügel und auch die Rüße eines halben Finger-gliedlang unter dem Anie ab, wäscht ihn mit kaltem Wasser rein aus und läßt ihn wenigstens 1, in einer kuhlen Jahreszeit aber auch 2 bis 3 Tage liegen. Wenn er nun gebraten werden soll, wäscht man ihn mit warmem Wasser noch einmal gut aus, reibt ihn von innen mit Salz und Pfesser, von aussen blos mit Salz ein. Dierauf versertigt man von einem Sindchen rein ausgeschabenem Kalbseisch, halb so viel Speck, der Leber von dem Indian, ein paar Chalotten und eiwas Peterfil und 1 oder 2 geschälten

Truffeln wenn man beren gerabe bat, eine feine Farce, ftoft biefe mit eis nem Stud Butter, Salg, Mustaten und bem Gelben von 4 bis 5 Gpern in einem Dorfer gut ab, lodt die Saut rund um die Bruff herum ab, fullt ffe mit ber Farce aus, macht bie Deffnung gu, breffirt ben Indian geborig, fbidt ibn fcon ober belegt ibn mit Spedicheiben, ftedt ibn alebann an einen Spief, binbet ein paar mit Butter bestrichene Bogen Papier barüber und bratet ibn, indem man ibn fleißig mit Butter beträuft, faftig. großer ftarter Indian barf 21 bis 3 Stunden langfam braten. ibn in einem Bactofen braten, fo wird er eben fo gugerichtet. Man legt alebann in eine Bratpfanne einen Roft von Solg, legt ben Indian fo, bag bie Bruft nach unten fiebt, barauf. Sat man übrige Fleischbrübe, fo wirb biefe, im Begentheil Baffer hingugegoffen, ein Stud Butter barein gegeben, ber Indian mit ein paar Bogen Bapier, Die mit Butter bestrichen merben, bebedt und in einen guten Dfen gestellt. Wenn ber Ruden Karbe bat, wird ber Indian umgewendet, oben mit gerlaffener Butter begoffen, mit bem nämlichen Bavier wieber bebedt und bis er gart ift und Karbe bat, auch bie Sauce baran furz eingebraten ift, im Dfen gelaffen.

### Nro. 596. Ginen jungen Pfan zu braten.

Diefer muß noch jung und erst halb gewachsen sein, er wird bis an ben Sals gerupft, berselbe sammt bem Kops abgeschnitten und bis zum Anrichten ausbewahrt. Der Pfau wird ausgenommen und mit Wein ausgewaschen. Herauf vermischt man Salz mit ein wenig Afester, Relten und Cardomomen, reibt ihn damit von innen und aussen ein, gibt in die Dessenung ein Stück Butter und ein paar Scheiben Zitronen, dressit ihn gehörig, bindet ihn mit Speck ein und stekt den Psau alsdann an einen Spieß, bindet ein paar Bögen mit Butter bestrichenes Papier darüber, und bratet ihn unter steißigem Begießen mit Butter auf Kohlen langsam. Wenn er fertig ist, richtet man ihn auf eine Platte an, nimmt die Fäden davon, läßt den Speck aber darauf liegen, steckt den Kops mit einem kleinen Holgen wieder an, garnirt ihn mit Zitronen und fervirt ein Compote von Aepfel dazu.

# Nro. 597. Kalbsschlegel à la Dop.

Man haut von einem Kalbsschlegel ven Knochen ab, klopft ihn wohl durch und hautet ihn rein, spickt ihn auf beiben Seiten zierlich, reibt ihn mit Salz ein und läßt ihn eine Stunde liegen. hierauf belegt man eine Cassevolle oder Tiegel mit ½ Pf. klein geschulttenem Nierensett, einer großen zu Scheiben zerschnittenen Zwiebel, ein paar gelbe Rüben, einige Pfesserförner, Relken, ein Lorbeerblatt, von einer halben Zitrone die Schale und von 2 Zitronen das Mark, legt auf bleses den Schlegel, gießt eine halbe Maaß rothen Wein dazu, verschließt das Geschirr mit einem passenden Deckel, verklebt neben herum den Rand, damit kein Tampf herauß kann, mit Bapier, ftellt es auf gelinde Kohlen und läßt den Schlegel 2 Stunden langfam dampfen, alsdann macht man den Deckel weg, legt den Schlegel wenn er weich genug ist auf eine Platte, schöpft von der Sauce die Vette rein ab, passet das Uebrige durch ein Sieh, stellt es wieder auf Kohlen und

tocht es langfam zu einer biden Glace ein, überzieht bamit ben Schlegel, richtet ibn auf eine reine Blatte an jervirt ibn falt.

# Nro. 598. Kalbeschlegel mit Provencerol.

Man richtet einen schönen Kalbsschlegel, wie solches in vorhergehender Nummer angezeigt ist her, vermischt Salz mit einer Mefferspitzevoll Pfeffer und Nelfen, zerreibt etwas Estragon, Basilitum und Vetersil, vermischt diesses mit dem Salz und Gewürz, reibt dann den Schlegel gut ein, gießt seines Provenceröl darüber und läßt ihn einen Tag stehen. Sierauf belegt man eine Casserolle mit klein geschnittenem Nierensett, legt den Schlegel sammt dem Del darein, glest eine halbe Maaß weißen Wehn mit einem hals ben Schöpflösselvoll Fleischbrühe hinzu, gibt eine geoße Zwiebel und eine halbe zu Scheiben zerschnittene Bitrone darein, verschließt die Casserolle mit einem passenden Deckel, verklebt den Rand damit kein Dampf heraus kann, mit Bapier und dämpst den Schlegel 2 bis 2½ Stunden langsam auf Rohsen, legt ihn alsdamn heraus, schöpft die Fette davon, treibt die Sauce durch ein Sieh, legt den Schlegel wieder darein und erhält ihn bis zum Anricheten warm. Sollte die Sauce nach dem Durchtreiben zu dünne sein, so wird biese zuerst furz eingekocht und erst dann der Schlegel wieder darein gelegt.

### Nro. 599. Kalbsichlegel mit Parmefantas.

Man flopft, bautet und fpidt einen Ralbefchlegel gut, beftreut ihn mit Salz und läßt ihn ein paar Stunden liegen. Sierauf belegt man ein bagu paffendes Gefdirr auf bem Boben mit Sped, ein paar gelben Ruben, Beterfilmurgeln eine Bwiebel, bas Mart einer Bitrone, einige Blatter Estragon und Bafilifum, legt ben Schlegel barauf, gießt eine halbe Maaf Wein und einen Schöpflöffelvoll Bleifchbrube bagu, verschließt bas Gefchirr mit einem paffenben Dectel, vertlebt ben Rand mit Bapier und bamp't ben Schlegel 2 bis 3 Stunden auf Roblen langfam fort, legt ihn wenn er fertig ift, aus ber Sauce in ein flaches Gefdirr, überftreicht ibn bid mit fau= rem Rabm, ftreut auf biefen Fingerbick geriebenen Parmefantas, gibt bunne Schnittchen Butter barauf, und läßt ben Schlegel in einem guten Dfen ichnell Karbe nehmen; inbeffen bampit man einen Löffelvoll gang fein ge= wiegte Chalotten mit einem fleinen Studden Butter, läßt bamit 2 Defferfpipen Debl angieben, icopft von ber Sauce bie Fette ab, treibt bas Uebrige burch ein Gieb, gibt bie gebampften Chalotten barein und focht bie Sauce aut burch. Wenn ber Schlegel Farbe bat, wird er auf eine Platte angerichtet und bie Sauce befonbers aufgeftellt.

## Nro. 600. Ralbeschlegel mit faurem Rahm.

Diefer wird, wie die früher angezeigten, hergerichtet, mit Salz, Pfeffer und Relfen angerieben, und nachdem er ein paar Stunden fo gelegen hat, an einen Spieß gestedt und gebraten. Anfangs begießt man ihn stelißig mit Butter, alsdann zerflopft man ein Quart fauren Rahm mit ein paar Löffelvoll Essig und etwas Kleischbrühe, gießt dieses in den Untersat zu der abgeträusten Butter, legt eine Zwiebel und ein paar Scheiben Zitronen barein, gibt um den Untersat Rohlen, damit die Sauce langsam tocht, und

begießt damit fleißig den Braten, wenn der Schlegel fertig und die Sauce kurz eingebraten ist, wird sie auf die Platte, worauf er angerichtet wird, passirt und dieser dann darauf gegeben. Man kann ihn auch in einer Casservolle oder Tiegel, wozu ein Stück Butter, ein paar Zwiebel, ein Lorberblatt und ein paar Estöffelvoll Cffig kommt, auf beiden Seiten langsam gelb braten, dann sauren Rahm mit ein wenig Rleischbrühe zerklopsen, diesen darüber gießen und kurz damit einkochen lassen. Wenn der Schlegel sertig ist, legt man ihn heraus, passirt die Sauce durch ein Sieb, gibt einen Lösselvoll Cappern darein, und läßt sie sammt dem Schlegel noch ein wenig aufkochen.

#### Nro. 601. Ralber-Rierenbraten.

Man läßt ben Nierenbraten, nachdem er gewaschen und mit Salz eingerieben ift, eine Stunde liegen, wickelt ben Lappen aus, und besessigt ihn mit einem Speller, steckt ihn an einen Spieß, und bratet ihn, indem man ihn sleißig mit Butter begießt, sastig, in ben Untersat gibt man ein paar Löffelvoll Wasser nie tener Zwiebel, läst biese mit der herabtrausenden Butter, bamit die Sauce Karbe bekommt, braun einbraten, gießt dann erst wieder etwas Wasser oder Fleischbrüche hinzu, und gibt die Sauce beim Anrichten darunter.

Anmerk. Will man ben Rierenbraten in einem Brat-Ofen fertig machen, fo wird berfelbe in eine Bratpfanne, auf ein bolgernes Rofichen, so bas bie Riere nach unten fiebt, gelegt, etwas Wasser bingugegoffen und während bem Braten fleißig mit Butter bestrichen, wenn er Farbe hat wird er umgewendet, so bag auch die untere Seite gelb gebraten wird, beim Anrichten ift barauf zu sehen, bag bie Niere nach Oben siebt.

### Nro. 602. Gefüllte Ralbebruft zu braten.

Man bricht die Brust am dunnen Theil durch, reibt sie, nachdem sie gewaschen ist, mit Salz ein, und läßt sie damit eine halbe Stunde liegen; indessen seuchtet man eine Handvoll Semmelmehl mit ein wenig Rahm oder Milch an, dämpst einen Lösselvoll sein gewiegte Beterst mit einem Stück Butter, vermischt dieses mit Semmelmehl, auch ein wenig Salz und Muskaten, und rührt es mit 4 bis 5 Geren ab, füllt die Brust damit ein, naht die Oessung zu, und bratet sie an einem Spieß oder im Ofen. Man kann auch statt dieser Semmelfülle von einigen Gern, etwas Rahm und einem Stück Butter ein Eingerührtes machen, einen oder 2 Lösselvoll Semmelmehl, etwas Salz und Schnittling daran geben, dieses mit ein paar Err abrühren, in die Brust füllen, dieselbe schon spiese mit ein va angez zeigt ist, braten.

## Nro. 603. Sammelschlegel mit Gurten zu braten.

Man nimmt einen Sammelschlegel, ber schon einen ober 2 Tage gelegen hat, klopft ihn recht ftark, reibt ihn nach bem Waschen mit Salz und Pfeffer ein, und läßt ihn bamit eine auch 2 Stunden liegen, legt ihn alsbann in eine Bratpfanne, gießt Wasser hinzu, daß solches bis an die Salfte bes Schlegels herauf geht, bedect ihn mit einem passenden Deckel, und brattet ihn in einem guten Ofen langsam. Hierauf schlt man 3 bis 4 große

Burken, schneibet bas Kernichte heraus, bas lebrige in kleine Stude, beftreut diese mit Mehl, und badt sie aus heißem Schmalz gelb. Wenn ber Schlegel auf einer Seite Farbe hat, legt man ihn heraus, schöpft die Fette bavon, gibt die gebadene nehft 2 frijden geschälten Gurken in die Sauce, legt den Schlegel wieder barein, und bratet ihn fertig. Beim Anrichten passifter man die Sauce burch ein Sieb, und stellt sie besonders zu bem Schlegel auf. Wer die Sauce rezent liebt, kann auch während dem Braten ein paar Lösselvoll Eisig bazu thun.

### Nro. 604. Sammelschlegel auf andere Art.

Man hautet ben Schlegel, wenn er recht start geflopft ist, ab, wascht ihn rein, und spielt ihn bicht, reibt ihn alsbann mit Salz, Piesser und Rellen ein, und läßt ihn bamit ein paar Stunden liegen. Hierauf belegt man eine Casserolle oder Tiegel mit Speck und ein paar zerschnittenen Zwiebeln, legt auf dieses den Schlegel, gibt eine halbe Waaß rothen Wein, eben so viel Wasser, einiges Wurzelwert, ein paar Scheiben Zitronen und ein wenig Rnoblauch bazu, verschließt das Geschirm mit einem passenden werte, verschließt das Geschirm mit einem passend, gibt gelinde Roblen barunter, und dampft den Schlegel langsam 3 bis 4 Stunden, nach dieser Zeit ninmt man den Deckel davon, legt den Schlegel heraus, schöpft von der Sauce die Fette ab, treibt das Uebrige durch ein Sieb, und macht sie sammt dem Schlegel wieder heiß.

### Nro. 605. Sammel-Quarre mit Gurten.

Dies ist das Rippenstud, wovon die Coteletts gemacht werben. Man kann es hiezu nicht weiter als die Rippen gehen, gebrauchen, man klopst es gut durch, hackt unten am Rucgrate die stärkften Beine weg, wascht es rein, und kocht es in einer Braise langsam weich, indessen schneibet man 2 bis 3 Gurken, die man zuvor geschätt hat, in Würfeln, bestreut sie mit ein wenig Salz, dämpst eine sein zerschnittene Zwiebel mit etwas Betersilstraut und einem Stüd Butter weich, gibt die Gurken hinzu, bestäubt sie mit ein paar Messerspigevoll Mehl, und gießt, wenn folches angezogen hat, einen Schöpsfosselvoll Fleischrühe baran, schneibet alsbann ein Stüdchen Schinken sein, gibt auch biesen mit etwas Muskaten darein, und verkocht es zusammen gut. Wenn das Quarre weich ist, legt man es zum Ablaufen aus der Braise auf ein Sieh, bestreicht es dann mit Butter, wendet es in geriebenem Semmelmehl um, bratet solches auf einen Rost mit Kohlen gelb, und gibt die Sauce, ohne sie zu passīren, dazu.

# Nro. 606. Hammelichlegel auf gewöhnliche Art.

Wenn ber Schlegel stark geklopft und gewaschen ist, wird er mit Salz, und etwas Pfesser eingerieben, mit Salbei und Knoblauch durchspielt, alsbann in eine Bratpsanne gelegt; wenn er 1 ober 2 Stunden so gelegen hat, gießt man so viel Wasser hinzu, daß es an die Hälste bes Schlegels geht, gibt einen passenden Deckel darauf, und bratet ben Schlegel im Ofen 3 Stunden langsam. Wenn er auf einer Seite gelb ift, und umgewendet

wird, schöpft man bie Fette bavon ab, legt in bie Sauce geschälte und rein gewaschene Erbapfel, läßt biese mit bem Schlegel fertig werben, und legt fle beim Anrichten um bieselbe herum.

# Nro. 607. Safen gu braten:

Man hadt von den Hasen, nachdem er abgezogen ist, das Bordere oder Junge weg, hadt das Schlußbein, damit er gut gereinigt werden kann, auf, wäscht ihn rein, häutet und spickt ihn wohl, bestreut alsdann den Hasen mit Salz, Psesser und Nelken, bindet die Läufe mit einem nassen Auch oder Bapier ein, damit sie während dem Braten nicht verbrennen, steckt durch das Schlußbein einen Sprießer von Eisen oder Golz, schiebt durch diesen den Spieße, befestigt den Hasen oben und an den Läufen mit einem Spagat daran, und bratet ihn unter sleißigem Begießen mit Butter saftig. In den Untersat gibt man, wenn der Hase halb fertig ist, ein Quart mit etwas Siss und kleischbrühe zerklopften sauren Rahm, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein paar Scheiben Zitronen, läst diese mit der abgeträusten Butter gut verkochen, begießt damit den Hasen bis er fertig ist diere, und gibt dann beim Anrichten die Sauce durch ein Sieb passit darunter. Wer das Rezente liebt, kann den Hasen sowie überhaupt jedes Wildpret 1 oder 2 Tage in Essig legen, übrigens beim Kochen, wie angezeigt ist, damit versahren.

### Nro. 608. Safen zu braten andere Art.

Man legt ben hafen nachdem er gespickt mit Pfeffer, Salz und etwas Melken eingerieben ist, in eine Bratpfanne, gibt eine geschälte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, eine Scheibe Zitrone und ein Stück Schwarzbrob-Rinde hinzu, gießt das nöthige Wasser und wenn ber hafe gebeizt worden, von der Beize, außerdem etwas Essig hinzu, legt Schnittchen Butter darauf und bratet ihn bis er murb ist. Alsbann wendet man ihn um, begießt den Rucken mit zerlassener Butter, bestreut ihn Fingerdick mit geriebenen Roggenbrod, zerklopft dicken sauren Rahm, gibt diesen mit einem Lössel auf das Brod, legt Schnittchen Butter darauf, gibt ein paar Lösselvoll Rahm in die Sauce läßt den hasen Karbe nehmen, passitt die Sauce durch ein Sieb und gibt sie besonders bazu.

### Nro. 609. Schlegel von Safen mit Truffeln zu braten.

Man haut von bem hafen die Schlegel ab, majcht, hautet und spictt fle wohl, bestreut ste mit Salz und Gewurz, und läßt sie damit eine Stunde liegen. hierauf belegt man eine Casserolle mit Speck und ein wenig Schinken, gibt die Schlegel darauf, begießt sie mit zerlassene Butter und bratet sie zugedeckt auf beiden Seiten gelb, legt sie alsbann heraus, stäudt in die zuruckgebliebene Butter ein paar Messerbigevoll Mehl, läßt dieses damit gut anziehen, gießt ein wenig Schu hinzu, und kocht es eine Zeitlang, schöpft sodann die Bette davon, passirt die Sauee burch ein Sieb, gibt sie mit geschälten Trüffeln in eine Casserolle, gießt etwas rothen Wein hinzu, und kocht diese damit weich, legt kurz vor dem Anrichten die Schlegel, damit sie weider ganz heiß werden, hinein, und gibt sie mit den Trüffeln garnirt zu Tische.

#### Nro. 610. Rebichtegel zu braten.

Dan mafcht, hautet und fpidt ben Schlegel auf beiben Geiten, reibt ibn mit Salz, Bieffer und Relfen ein, lagt ibn eine Beile liegen, ftett ibn alebann an einen Spieg, nnb bratet ibn wie ben Sajen, inbem man ihn Unfangs mit Butter, und wenn er halb fertig ift, mit ber bafelbft an= gezeigten Sauce begießt. Dan fann ben Schlegel auch im Dfen braten: man legt in bie Bratpfanne einen holgernen Roft, gibt ben Schlegel barauf, begießt ibn mit gerlaffener Butter, legt eine Bwiebel, ein Lorbeerblatt und ein paar Scheiben Bitronen barein, gießt einen Schopfloffelvoll Fleifchbrube, in Ermanglung berer, Waffer und etwas Effig bingu, bebedt ibn mit einem Bogen Papier, und bratet ibn langfam. Wenn er auf einer Seite fertig ift, wendet man ibn um, beftreicht die obere Seite mit gerlaffener Butter, bestreut fle mit geriebenem Roggenbrob, gerflooft fobann ein Quart biden fauren Rabm, gibt bie Balfte babon auf ben Schlegel, ben übrigen in bie Cauce, lagt ihn Farbe nehmen, und bie Sauce baran furg einbraten. Beim Anrichten wird ber Schlegel mit Bitronen garnirt, und bie Sauce besonbers bagu aufgestellt.

### Nro. 611. Schweins-Quarre mit Baring.

Man nimmt bas Quarré sammt ber Saut, rigt in biefe mit einem scharfen Messer viereckigte Bursel, wascht es rein, und reibt es nach biesem mit Salz und ein wenig Pieser ein. Sierauf schneibet man 1 ober 2 wohlsgereinigte Saringe in länglichte Stücke, durchzieht bas Quarré damit, stedt es an einen Spieß, und beträuft es, damit die Haut rosch wird, bloß mit Butter. Indessen dampft man eine klein geschnittene Zwiebel mit einem Stücken Buttet, gibt ein paar Esiösselvoll Senf mit ein wenig Fleischbrühe und ein paar Löffelvoll Esit ober Bitronensaft dazu, richtet dieses, wenn es ein paarmal ausgekocht hat, auf eine warme Platte an, und gibt das Quaere, wenn es fertig ist, darauf.

# Nro. 612. Spanfertel zu braten.

Man wascht das Ferkel, ohne es im Waser liegen zu lassen, rein aus, reibt es start von aussen mit Salz von innen mit Salz und Pfesser ein, und läßt es 1 ober 2 Stunden so liegen, biegt dann die Füße zurück, macht unten am Bauch in die haut Schnitte, und schiebt diese dadurch, so daß es eine sitzende Stellung erhält, füllt dann das Ferkel von innen mit reinen Tüchern aus, damit es ansehnlich bleibt, und im Braten nicht zussammensallen kann, spert in das Maul, damit es nicht zusallen kann, ein Hölzenen legt das Ferkel auf einem hölzernen Rost in eine Bratpsaune, sicht, es durchaus mit einer Spicknabel, und bindet die Ohren, damit sie nicht zusammen schrumpfen, mit einem Stücken Papier, das man zuvor mit Butter bestreicht, ein. In die Bratpsaune gießt man nur ganz wenig Wasser, stellt das Ferkel, bis es warm ist, in einen nicht zu heißen Ofen, und übersährt es dann nit Speck. Es muß sehr oft darnach gesehen, und eben so oft, besonders wenn sich Alasen zeigen wollen, mit Speck übersahren werden. Wenn es fertig, ganz tösch und gelb ist, wied es ausein hölzernes

Brett gelegt, mit einem scharfen Meffer schnell in bas Genick ein Schnitt gemacht, bamit ber Dampf heraus kann, und baburch bas Beichwerben vershindert wird, alsbann werden die Tücher schnell herausgenommen, dem Ferkel statt dem Golz ein Apsel in das Maul gesteckt, solches anf eine Platte angerichtet, mit Eichenlaub garnirt, und gleich zu Tisch gegeben. Wan kann es auch an einem Spieß braten, nur hat man fich da mehr in Acht zu nehmen, weil es leichter als im Ofen Blasen bekommt.

Nro. 613. Schlegel von einem Bilbichwein zu braten.

Diefer wird start geklopft, die Saut bavon abgezogen, und ber Schlegel rein gewaschen, alsbann vermischt man einige zerdrückte Wachholberbeere mit Salz, Pfeffer und Nelken, reibt ihn damit start ein, legt ihn auf einem hölzernen Rost in eine Bratpfanne, und läst ihn ein paar Stunden so liegen. Nun gießt man ein Glas Wein, eben so viel Essa und einen Schöpflösselvoll Fleischbrühe oder Wasser hinzu, gibt eine Zwiebel, ein paar Scheerblatter darein, und bratet damit den Schlegel zugededt in einem Ofen langsam. Wenn er auf einer Seite gelb und ungewendet ift, röstet man eine Handboll geriebenes Roggenbrod mit einem Eslösselvoll Zucker in einem Stück Vutter ganz braun, thut diefes an die Saute, läßt solche mit dem Schlegel kurz einbraten, und passirt sie durch ein Sieb beim Anrichten darunter.

Nro. 614. Lammsviertel zu braten.

Diefes reibt man nach bem Waschen mit Salz wohl ein, burchspictt es mit Salbei, Beterfil, ein wenig Knoblauch, und bratet solches, nachbem es eine Stunde so gelegen hat, an einem Spieß mit Butter gelb.

Nro. 615. Lenden - oder Lummelbraten.

Man macht von ber Lenbe ober Lunmel alles sette, häutige und ungleiche weg, reibt sie mit Salz und Gewürz ein, und spickt sie alsbann zierlich, bestreicht nach einer Stunde ein paar Bogen Papier mit Butter, steckt die Lunmel oder Lende an einen Spies, bindet sie damit ein, und bratet sie unter fleißigem Begießen mit Butter sastig. Indessen versertiget man folgende Sauce: Man schneibet 6 bis 8 eingemachte Essignutsen in runde Platten, dämpft eine sein zerschnittene Zwiebel mit einem Stück Butter, bestäubt diese mit ein wenig Mehl, gibt, wenn es angezogen hat, die Gurken mit ein wenig klein geschnittenem Schinken dazu, füllt diese einem Schöpflösseboll Schü, in deren Ermanglung Pleischrühe auf, gibt das Abgeträuste aus dem Untersat dazu, verkocht die Sauce wohl, schärft sein ein venig Zitronensaft, und stellt sie beim Anrichten besonders zu dem Braten aus.

# Verschiedene Salate und Compots.

Nro. 616. Compots von Quitten.

Man nimmt hiezu gute Duitten, schalt und schneibet fie in 4 auch mehr Theile, nimmt bas Steinige bavon, und übertocht fie ein paarmal, bamit fie ihre Rauhe verlieren, mit fiebenbem Waffer. hierauf macht man in einem flachen Tiegel ober in einer Cafferolle rothen Wein mit Zuder, ganzen Zimmt und ein paar Nelken fiebend, legt die abgelaufene Quitten fammt beren Kornern barein, und kocht fie zugebeckt, bis fie weich find, legt fle zuerst auf eine Platte, bis sie abgelaufen find, und bann in das bazu bestimmte Salatiere; kocht die zurückgebliebene Sauce mit noch einem Stuck Bucker zu einer kurzen Gelee, und gibt dieses durch ein Siebe über die Quitten.

# Nro. 617. Compote von Aepfel.

Man flicht aus Borftorfer-Atpfeln mit einem Sohleisen bas Kernhaus beraus, schält fie alsbann erst, setzt sie in eine Casserolle, gibt ein Glas Wein, Zuder, ein Stüdchen ganzen Zimmt mit etwas Zitronenschalen hinzu, und kocht die Aepfel zugedeckt auf gelinden Kohlen weich. Wenn sie sertig sind, stellt man sie vom Feuer, läßt aber den Deckel darauf, bis der Danuf die Aepfel, im Ball sie zersprungen wären, wieder zusammen gezogen hat. Wenn sie ein wenig abgefühlt sind, legt man sie zum Ablausen auf eine Platte, und bann in das Salatiere. In die zurückgebliebene Sauce gibt man noch ein Stüd Zuder mit ein wenig Zitronensaft, kocht diese zu einer kurzen Gelée ein, gibt jolches mit einem silbernen Lössel über die Alepfel, und läßt sie dann erkalten.

### Nro. 618. Compote von Birnen.

Man flicht aus ben geschälten Birnen ben Bugen heraus, und fleckt flatt biesem eine ganze Nelke hinein, kocht sie in einer Casserolle mit Zucker, Wein, einem Stücken ganzen Zimmt und ein paar in ein Tücklein gebundene Cochenille weich, richtet sie alsbann in eine Salatiere, so daß die Stiele nach Unten sehen, an, kocht die Sauce mit einem Stück Zucker turz ein, und gibt sie durch ein Sieb barüber. Sollten die Birnen, die man zu Compots verwenden will, groß sein, so werden sie in der Mitte entzwei geschnitten, die Nelken bleiben dann weg, und man legt nur ein paar mit in die Sauce.

### Nro. 619. Compote von Zwetschgen.

Man begießt die frischen Zwetschgen, bamit fie fich lieber schälen lassen, mit heißem Wasser, zieht alsdann die Gaut bavon, drudt die Steine her= aus, und focht die Zwetschgen in einer Casserolle mit einem Glas Wein, einem Stud Zuder und einem Studchen Zimmt eine Viertelstunde, legt sie nach diesem zum Ablausen auf ein Sieb, und dann in eine Salatiere. Den abgelausenen Saft gießt man zu den andern in die Casserolle, gibt noch ein Stud Zuder dazu, kocht ihn zu einer kurzen Gelee ein, und gibt dies siebt die Zwetschgen.

# Nro. 620. Compote von Aprifosen.

Man begießt biefe wie bie Bwetfchgen mit heißem Baffer, zieht bie Saut bavon, und brudt bie Steine heraus. Sierauf lautert man 4 Bf. Buder mit einem Glas Wein, legt, wenn er rein verschaumt ift, die Apristofen barein, übertocht fie mit ein paar Wall, und gibt fie mit bem Schaums

loffel in eine Salatiere, brudt alebann in ben Buder ben Saft einer halben Bitrone, lagt folden bid einkochen, und gibt ihn über bas Compois. Die herausgenommene Steine schlägt man auf, schalt bie Kerne, schneibet biese klein, und streut fie barüber. Eben so macht man auch die Compots von Pfersich.

# . Nro. 621. Gestürztes Compot von Aepfel.

Dan burchflicht icone und gleiche Borftorfer=Mepfel, fchalt fie alebann, focht fie mit einem Glas Wein, Buder und Bimmt weich, und legt fie aum Ablaufen auf ein Gieb. Jubeffen lost man 2 Loth feinfte Saufenblafe mit einer halben Daaß Wein auf Roblen auf, paffirt biefe mit ber Sauce von ben Mepfeln, bie viel Buder haben muß, burch ein reines bunnes Tud, gießt bavon eines Mefferrudenbid in eine glatte Form, Die feinen aar boben Rand hat, und lagt biefes gefteben, gibt, wenn ce feft ift, bie Aepfel weit auseinander gelegt, barauf, macht in die Bwifchenraume eine Bergierung von abgeschälten Manbeln, Bitronenschalen und Bitronat, tropft bon bem Gelee barauf, bamit es fest halt, legt bie übrigen Mepfel in ber Orbnung vollends barein, gibt ben Reft Gelee, nachbem es gang abgefühlt ift barüber, und lagt folches an einem fuhlen Ort ober in einem Reller feft werben, fturgt es alebann auf eine Platte, taucht ein reines Tuch in gang heißes Baffer, brudt es wieber aus, und folagt es, bamit fich bas Gelee ablost, um bie Form; follte es bas erftemal nicht geben, fo wirb biefes noch einmal wieberholt. Man behalt es fobann bis zum Gebrauch an einem fublen Ort auf.

# Nro. 622. Galat von Bohnen.

Junge abgezogene Bohnen schneibet man länglicht fein, kocht fie mit gesalzenem Wasser in einer messingnen Pfanne schnell weich, gießt bas heiße Wasser bavon ab und kaltes hinzu, schüttet sie alsbann zum Ablaufen auf ein Sieb, gibt sie nachdem in eine Serviette, schwingt sie barin gut aus, und macht sie bann mit fein geschnittenen Zwiebeln, Essig, Del, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut an.

# Nro. 623. Italienischer Salat.

Man belegt eine Salatiere mit in gang feine Blatten geschnittene Salami, schneidet Briden und geputte Sarbellen langlicht, legt biese nebst Oliven und eine zu feinen Scheiben geschnittene Zitrone abwechselnd auf bie Salami, streut ein paar Löffelvoll kleine Cappern barauf, vermischt 5 bis 6 Löffelvoll gutes Provenzerol mit ein paar Löffelvoll Cffig, Salz und Pfeffer, klopft bieses zusammen gut ab, und gibt es barüber.

## Nro. 624. Polnifcher Galat.

Man kocht 1 auch 2 gereinigte junge Subner in einer Braise weich, legt fie, wenn fie fertig find heraus, laft fie erkalten und schneibet fie in kleine zierliche Stuckhen; hierauf puht man von schönen Kopffalat blos bie Berzen heraus, wascht sie rein, und schwingt sie in einer Serviette trocken, verrührt alsbann bas Gelbe von 8 hartgesottenen Ehern mit einem Löffelwoll

fein gewiegten Sauerrampf, Kreffen und Beterfil, gibt Salz und Pfeffer bagu, und rührt biefes mit gutem Provenzerol und Effig zu einer diden Sauce ab, richtet alsbann die Suhner in die Mitte einer Platte an, taucht ben Salat in die genannte Sauce, und fest ihn um und zwifchen die Suhner ein, gibt die übrige Sauce sowohl über die Suhner als den Salat, und läßt ihn an einem fühlen Ort ganz kalt werden.

# Nro. 625. Ropffalat.

Sievon putt man bas Gelbe heraus, mafcht ihn rein, und ichwingt ihn burch eine Serviette ober einen Seiher gut aus, ftreut etwas Salz, Pieffer und ein wenig fein geschnittenen Estragon ober Schnittling barauf, gibt etwas mehr Del als Effig barüber, und macht ihn bamit gut burcheinander.

# Nro. 626. Spargelfalat.

Man ichabt bie Spargeln rein, schneibet unten bas Beific ein wenig ab, tocht fie mit gesalzenem Wasser weich, und legt fie zum Ablaufen auf ein Sieb. hierauf sprubelt man 6 Löffelvoll Del mit 4 Löffelvoll Esing, Salz und Pfeffer gut ab, legt bie Spargeln auf eine Platte ober eine Sa-latiere, fo baß die Ropse nach innen sehen, und gießt bas Gemelbete darüber.

### Nro. 627. Welfcher Galat.

Man reinigt & Pf. große schöne Sarbellen, fratet fie aus, macht jebe in 2 Theile, und rollt fie auf, legt auf einer Platte an bem Rand herum einen Ring von Oliven, reiht an biese die aufgerollten Sarbellen an, macht an solche einen Ring von eingemachten Champignon, und füllt ben übrisgen Raum mit Bricken, die man zu Stücken geschnitten hat, aus. Siesrauf wiegt man Cappern, einige Chalotten und etwas Beterfil ganz fein, füllt damit die aufgerollten Sarbellen aus, sprudelt Del und Essig, mit . Salz und Pfesser gut ah, und gibt dieses darüber.

# Nro. 628. Salat von Schnecken.

Die Schneden werben mit gesalzenem Waffer nur so lange gekocht, bis fich bie Deckel ablosen, alsbann werben sie aus ihren Sauschen gezogen, wohl gereinigt, mit Salz und warmen Wasser ein paarmal gewaschen, und und zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt. Nun sprubelt man Effg, Del, Salz und Pfeffer gut zusammen ab, legt die Schneden in ein Salatiere, bestreut sie mit etwas sein geschnittenen Schnittlauch und einer sein gesschnittenen Zwiebel, und gießt das Gemelbete barüber.

## Nro. 629. Galat von Hopfen.

Man putt die hopfenkeime unten ein wenig ab, verwällt fie mit gefalzenem Waffer, und legt fie nach diesem zum Abtrodnen auf ein reines Tuch, sprubelt Effig, Del, Bieffer und Salz mit einer handvoll Schnittlauch ab, gibt ben hopfen in eine Salatiere und bann genannten Effig darüber.

# Nro. 630. Salat von Rarfiol.

Man reinigt und schneibet ben Karfiol in beliebige Stude, focht ibn in gefalzenem Waffer weich, und legt ihn nach biefem gum Ablaufen auf ein Sieb. Hierauf verrührt man 3 bis 4 hartgesottene Epergelb mit Salz, Effig, Del und Schnittlauch, macht bamit bie hälfte von Karfiol an, von ber andern Sälfte taucht man oben ben Kas in Effig von rothen Ruben, set biesen rothen und weißen Karsiol nach ber Schattrung in eine Salattere, gießt bie abgerührte Sauce neben hinein, und servirt ihn gleich zu Tisch.

### Nro. 631. Baring-Galat.

Man maffert und puht bie haringe rein, reift sie ber Lange nach von einander, macht ben Ruckgrat heraus, und schneidet sie in beliebige Stücke. Die Milch der haringe verrührt man mit dem Gelben von einigen hartgesottenen Gyern, mit etwas Salz, Pfesser, Csig und Del zu einer dicken Sauce, schneidet eine Zwiebel klein, gibt diese an die haringe, glest Gemeldetes darüber, und mach sie damit gut durcheinander. Man kann auch 1 oder 2 geschälte Borftorfer-Alepsel in Würsel schneiden, und diese unter die haringe mischen Will man aber den Salat zierlich machen, so schneidet man den ausgelösten haring in 4 Theile, rollt jedes davon hohl aus, setzt für auf eine Platte, und füllt sie nach der Schattrung mit gewiegten Alepseln, dem Gelben von hart gesottenen Cyern, Cappern und rothen Rüben voll, sprudelt alsdann Del mit Essig, Presser, Salz und sein gewiegte Zwiedel ab, und gibt dieses darüber.

### Nro. 632. Salat von Selleri.

Man reinigt ben Selleri, und brubet ibn jeboch nicht zu weich ab, ichabt ibn alsbann mit einem Meffer weiß, legt ibn eine Zeitlang in kaltes Baffer, ichneibet ibn nach biefem in bunne Scheiben, und macht ibn, wenn er abgelaufen ift, mit Effig, Del, Salz und etwas Pfeffer an.

### Nro. 633. Rraut-Salat.

Man schneibet ein festes und gut gereinigtes Krauthaupt wie ju Sauerfraut jedoch so fein wie möglich, salzt es start, und läßt es 2 bis 3 Stunben start beschwert stehen, brudt alsbann bas Wasser bavon, und schüttelt es leicht auf. hierauf schneibet man ein Stud geraucherten Speck in kleine Burfel, läßt diesen auf dem Feuer, bis er gelb ist, ausbraten, gießt, nachbem man ihn zuvor vom Feuer genommen hat, ben nöthigen Cfig darein, macht bieses zusammen noch einmal heiß, bestreut ben Salat mit etwas Pfesser, gießt ben heißen Cfig mit Speck darüber, und macht ihn gut damit an

### Nro. 634. Antivien-Salat.

Man pust bie gelben Blatter von ben Dorichen ab, legt fle aufeinanber, ichneibet fie fein, mafcht fle aus frischem Waffer, und schwingt fie burch eine Serviette aus. Berreibt alebann ein wenig Knoblauch recht fein, gibt biesen an ben Salat, und macht ihn mit Effig, Del, Pfeffer und Salg gut an.

# Nro. 635. Bitronen-Galat.

Man schneibet von schönen saftigen Bitronen bie gelbe Schale recht fein ab, gieht bie weiße haut von bem Mark, schneibet foldes in feine Scheiben, legt fie in eine Salatiere, und bestreut fie bic mit Buder, bie Schale, an ber nichts Beißes fein barf, schneibet man in gang feine Streife, tocht biese mit einem Stud Buder, ben Saft einer Bitrone und ein paar Loffels voll Bein weich, giert bamit ben Salat, und gibt ben Saft barüber.

#### Nro. 636. Orangen-Salat.

Gute saftige Drangen werben abgeschält, zu Scheiben geschnitten, in eine Salatiere gelegt, solche bid mit Buder bestreut, alsbann rother Bein barüber gegeben. Beibe Arten Salat können zu allem gebratenen Geffü= gel gegeben werben.

# Berschiebene Gulzen und Gelées.

Nro. 637. Kalbstopf zu fulgen.

Der Ropf, welcher nicht zu furz abgeschnitten fein barf, wird fammt ber Saut gebrüht, rein geputt, und bamit er weiß wirb, eine Beitlang in frijches Baffes gelegt. Inbeffen gieht man bon einer ichonen fetten Ralbebruft alle Beiner und Knorpeln aus, reibt fie mit einem Tuch rein ab, und beftreut fie mit ein wenig Galg. hierauf legt man ben Ropf aus bem Baffer, und trodnet ibn mit einem reinen Tuch wohl ab, fchneibet unten bie Rinnlabe mit einem icharfen Deffer ber Lange nach in ber Ditte burch, und fangt bamit an, ben gangen Schabel baburch, bag man mit einem Deffer bas Wleifc bavon losmacht, ausgulojen. Sierauf breitet man bie Saut mit bem baran befindlichen Bleifch auf ein reines Tuch aus, beftreut fie bon innen mit Salg, fullt fie mit ber ausgebeinten Bruft ftatt bem Schabel aus, gibt bem Ropf fo viel möglich bie alte Form wieber, und nabt bie unten aufgefchnittene Saut fo wie bas Daul an beiben Seiten gu; alebann binbet man ben Ropf in eine reine Gerviette, bamit er burch bas Rochen bie Form nicht verliert, fest ein, gibt aber auf bie Ohren Acht, bag biefe nicht gerbrudt werben, fest ibn in einen boben Topf, worin er Blas genug bat, fo bag bas bide Theil nach unten fommt, gibt einen balben berhauenen Ochsenfuß, 4 Ralbofuße und 1 ober 2 Ralbofnochen bagu, gießt, Bein, Gffig und Baffer gu gleichen Theilen baran, gibt bas nothige Salg bingu, und läßt ben Ropf bamit langfam an bas Rochen fommen; gibt wenn er gang rein abgefchaumt ift, ein paar Bwiebel, ein Lorbeerblatt, eine in Scheiben gerichnittene Bitrone, einige Beterfilmurgeln, gelbe Ruben, 10 bis 12 Pfefferforner und fo viel Relfen bagu. Wenn nun ber Ropf 3 Stunden bamit langfam getocht hat, nimmt man ihn behutfam beraus, fchneibet bie Schnure auf, lagt ibn aber, bis er abgefühlt bat, in bie Gerviette eingeschlagen, bie Gulg berfucht man, ob fie fraftig und ftart genug ift, follte Galg ober fonft etwas feblen baran, fo wird foldes gugefest, und bamit noch einmal aufgefocht, fobann burch ein Gieb abgegoffen. Wenn fle feft geftanben ift, nimmt man bie Bette rein bavon ab, gibt bie Gulg in eine Cafferolle ober fonft paffenbes Befdirr, nimmt fich aber in Acht, bag ber Sat, ber fich am Boben gefest bat, gurud bleibt, und läßt fie an bem Feuer wieber bis an bas Rochen fommen, gerflopft alebann bas Beige

bon 6 bis 8 Eyern zu Schnee, brennt ein kleines Studchen Zucker gang braun, gibt dieses fammt dem Schnee in die Sulz, läßt sie aber ja nicht damit kochen, sondern nur so lange in der Ferne am Feuer stehen, bis der Schnee darinnen zusammengeronnen ist. Nun spannt man ein dunnes Tuch über die 4 Küße eines umgekehrten Stuhls, stellt ein reines Geschirr darunter und gießt die Sulz darauf, das, was Anfangs trüb läuft wird weggenommen, ein anderes Geschirr daruntergestellt, das Trübe aber oben ganz langsam wieder darauf gegossen, nun legt man den Kopf auf die dazu bestimmte Platte, gießt von der abgekühlten Sulz wenn sie beinahe am Geschehn ist so viel darauf, dis die Sulz dem Rand der Platte gleich sit, läßt die übrige, während dem ste gesteht, in großen Tropfen auf den Kopf salen, die dann auch darauf liegen bleiben wird und wiederholt dieses, die der Kopf ganz damit bedeckt ist, verziert ihn dann mit Laubwerf und Bistronen und läßt ihn an einem kalten Ort self werden.

Anmert. 3m Sommer, wo es warm ift, muß bas Gulgen und Auftraufen in einem Reller vorgenommen werben.

# Nro. 638. Wilden Schweinstopf zu fulgen.

Man reibt ben Ropf zuerft troden ab, mafcht ihn alebann rein, und lost ihn wie ben Ralbetopf in borbergebenber Dummer aus. Bum Ausfüllen beffelben nimmt man ein Stud fleifch von bem Schlegel, giebt bie Saut bavon ab, reibt es mit Galg ein und verfahrt gang bamit wie folches in vorhergebenber Dummer angezeigt ift. Wenn ber Ropf in eine Gerpiette eingebunden ift fest man ibn fo, bag bas bicke Theil nach unten fiebt in einen Topf worin er Plat bat, gibt einen verhauenen Dofenfuß und 6 Ralbsfuße bagu, gießt Bein, Baffer und Effig zu gleichen Theilen baran, gibt bas nothige Salz bingu und läßt ben Ropf jugebedt langfam gum Rochen tommen. Wenn er rein berichaumt ift, gibt man ein paar 3wiebel, Lorbeerblatter, einige Blatter Estragon, eine balbe Banboll Bachholberbeeren, eine gerschnittene Bitrone, 12 Bfefferforner und Relfen bagu und focht ben Ropf, je nachbem er groß ober flein ift, 2 bis 3 Stunden gang langfam, bebt ibn fobann gang bebutfam aus ber Gulg, fcneibet bie Schnuren los, läßt ibn aber bis er abgefühlt bat, in ber Gerviette eingeschlagen liegen; mit Lauterung ber Gulg und Auffulgen bes Ropfe berfahrt man genau wie bies in vorhergebenber Mummer bei bem Ralbstopf angezeigt ift, nur bag man ben gebrannten Buder baran wegläßt, weil biefe Gulg obnebin Farbe genug hat. Will man ben Ropf aber ohne Gulg geben, fo bleis ben beim Rochen beffelben bie Guge und auch ber Gffig meg. Dan nimmt alebann balb Bein und halb BBaffer, bas übrige Ungezeigte aber alles, und gibt, wenn er fertig und falt geworben ift, Die Sauce Rro. 351 bagu. Man fann auch ben Ropf, wenn man ihn nicht auslofen will, jo wie er ift tochen, nur muß alebann ber vieredigte Anochen, ber an ben Girnfaften ftogt, berausgelöst werben. Der Ropf fann übrigens auf jebe Urt gefocht, im Gub mit Schweineschmalz übergoffen, fo bag teine Luft bagu fann, an einem fublen Ort lange aufbewahrt werben. .

### Nro. 639. Geprefter Wildschweinstopf.

Man mafcht und reinigt ben Ropf mohl, lost ibn wie ben Ralbetopf aus und naht bas Maul an beiben Seiten gu, breitet ihn alebann auf einem reinen Brett aus, beftreut bas Innere mit Salg, fcneibet bon einem gebauteten Ralboichlegel bunne Scheiben ab und belegt bamit ben Ropf, bebedt bas Fleifch mit Specticheiben, überftreicht biefe Fingerbid mit ber angezeigten Farce Mro. 6., legt auf biefe gu bunnen Scheiben gefcnittenen Schinken, und macht bann ben Golug mit Sped, welcher auch gang bunn gefchnitten fein muß. Dun rollt man ben Ropf gang feft wie eine Burft auf und umbindet ibn ftart mit Bindfaden, focht ibn mit gleichen Theilen Bein, Baffer und Gffig, gibt eine Zwiebel, Bitrone, Gewurg, Krauter und einige Bachholberbeeren barein. Wenn ber Ropf weich und burchaus fertig ift, nimmt man ihn aus bem Gub, fchlagt ihn in eine reine Serviette, legt ibn amiichen zwei Bretter und beschwert ibn über Racht mit einem großen Stein, macht alebann ben Binbfaben babon, icheibet ben Ropf in runbe Blatten und fervitt ihn mit ber bei Dro. 372 angezeigten Sauce; man fann aber auch ftatt biefer in eine glatte Form ein wenig Gulg gießen, wenn biefe feft geftanben ift, ben in Scheiben gerschnittenen Ropf ber Orbnung nach barauf legen, bie Form mit Gulg boll machen und folche wenn fie feft ge= ftanben ift, auf eine Blatte fturgen.

### Nro. 640. Geprefter Ralbstopf.

Der fammt ber Saut gebrühte und gut gereinigte Ralbotopf wird genau nach Boridrift ber Dro. 609, ausgelöst, alebann abgetrodnet, bas Innere mit Salz beftreut und auf ein reines Brett ausgebreitet. Dun fcneibet man Sped in bunne Scheiben, belegt bamit bon innen ben gangen Ropf, überftreicht biefen gingerbid mit ber Dro. 6. beschriebenen Farce von Ralb= fleifch, bebeckt bieje mit Truffeln, die man vorber ein wenig mit Wein bermallt und zu Scheiben geschnitten bat, gibt auf bieje eine Lage Schinken, überftreicht biefen wieder mit Farce und bebect fie mit zu bunnen Scheiben geschnittenem Spect. hierauf rollt man ben Ropf fest auf, binbet ibn mit Binbfaben ftart, ichlagt ibn in eine Gerviette ein und legt ibn in ein bagu paffendes Befchirr, gibt 4 berhauene Ralbefuße, Wein und Baffer gu gleichen Theilen barein und läßt ihn langfam an bas Rochen fommen. Wenn er gut abgefchaumt ift, gibt man bas nothige Salz, eine zu Schei= ben gerschuittene Bitrone, etwas Bafilifum und Thimian, ein paar gelbe Ruben und Beterfilmurgeln und einige Pfeffertorner und Relfen barein, focht ben Ropf langfam, bis er weich ift, nimmt ihn alsbann beraus, legt ibn zwischen 2 reine Bretter, gibt einen fdweren Stein barauf und lagt ihn fo über Racht fteben. Die Gulg worin ber Ropf gefocht hat, bebanbelt und lautert man genau wie Mro. 609. angezeigt ift und gießt fie wenn fle rein abgelaufen ift, in gleiche fleine Formden, ben gepreften Ropf fdineibet man nachbem er fest geworben ift in Scheiben, richtet ihn fcon auf eine Platte an und garnirt ibn mit ber gestandenen Gulg, bie man auf ben Rand herum ausfturgt.

### Nro. 641. Schwarz Wildpret gu fulgen.

Siegu nimmt man ben Schlegel ober ein Stud bon ben Rippen, reibt ben Rug bavon und mafcht es rein, legt bas Fleifch in einen boben Topf, gibt 6 gerhauene Ralbe = und 1 Dofenfuß, etwas Galz, Baffer, Bein und Gilla zu gleichen Theilen bagu, lant es langfam an bem Reuer gum Rochen tommen und gibt nachbem es rein verschamt ift, eine halbe Sandvoll Bach= bolberbeeren, 1 gerichuittene Bitrone, ein paar Bwiebel, ein Lorbeerblatt, 10 bis 12 Bfefferforner und Relfen bagu und focht bamit bas Rleifch meich, legt es alebann beraus und untersucht bie Fuße ob fie genug ausgefocht, Die Gulg ftart genug und im Gefchmad gut ift, fehlt noch eines ober bas andere, fo wird foldes zugefest und bamit noch einmal aufgefocht, mas burchaus bei allen Gulgen gu beobachten ift, alsbann wird fie burch ein Sieb paffirt, wenn fie gestanden ift bie Fette bavon abgenommen und bie Sulg nach ber Borfdrift Dro. 609. geläutert und filtrirt, bas Fleifch fcneis bet man in fleine Stude, gießt bon ber hellabgelaufenen Gulg ein wenig in eine Form, lagt biefes gesteben und bergiert es, wenn es fest ift mit ausgefdnittenen Bitronen, abgezogenen Manbeln, Rrebsfdmeifen und Laubwert, fprist ein wenig von ber Gulg barüber, bamit biefes feft barauf balt, legt bann erft bas Fleisch barauf, macht bie Form mit Gulg, bie gang abgefühlt fein muß voll, und läßt fle an einem falten Ort ober noch beffer auf Gis, wenn man biefes bat, feft gefteben. Wenn man bie Gulg ferbiren will fturgt man fie auf eine Blatte, ichlagt über bie gange Form, bamit fie fich ablodt, ein in recht beiges Baffer getauchtes und wieber ausgebrudtes Tud, wodurch fie fich ichnell ohne abgulaufen ablofen wirb. Man fann aber auch bas Wilbpret besonbers ben Schlegel gang laffen, benfelben auf eine Blatte legen, ibn mit bem Angezeigten verzieren und bie Sule barüber geben.

Anmerk. Will man das Wildpret lang aufbehalten, so wird es mit all bem obigen zugesest, rein verschäumt und nur mit ein paar Wall übertocht, das Fleisch alsdann zum Erkalten herausgelegt, das übrige tocht man noch eine Zeitlang, und stellt es hernach bei Sette. Dierauf bestreut man einen fleinernen hohen Topf mit Bachholderberren, legt das Fleisch aus dem Sudzieht in färtsten Beiner heraus gießt den indeß ganz falt gewordenen Sud darüber, läßt Dammels- oder Schweinsseit schweizen, gießt dieses 2 bis 3 Kingerhoch darauf, und behält das Fleisch an einem kublen Ort aus. Man muß immer, wenn davon gebraucht wird, das Kett frisch schweizen und wieder darüber gießen.

Nro. 642. Ralbebruft mit Farce gu fulgen.

Bon einer schönen Kalbebruft löst man alle Beine und Knorpeln aus und burchbricht fie so weit wie möglich, mascht sie alsbann rein, bestreut sie ein wenig mit Salz und läßt fie so liegen. hieraus wiegt man ½ Pf. rein ause geschabenes Kalbsteisch vom Schlegel mit halb so viel Speck, einer kleinen Handvoll Betersilkraut, einigen Chalotten und etwas Zitronenschale ganz sein, weicht ein halb abgeriebenes Wilchbrod in Wilch ein, brucht folches wieder fest aus und bampft es mit 4 Loth Butter, stößt alsbann das Fleisch

mit bem Brob, Salz, Dusfaten und bem Gelben bon 4 Chern in einem Morfer gut ab, ichlagt bon 2 Eperflar einen Schnee und ruhrt biefen in bie Farge, fullt bamit bie Bruft aus, naht bie Deffnung gu, rollt fie wie eine Burft auf, umwidelt fie feft mit einem Binbfaben und legt fie in ein bagu paffendes Gefchirr, gibt 4 gerhauene Ralbefüße, einen halben Doffenfuß, Effig, Baffer und Wein zu gleichen Theilen baran, lagt fle gugebedt langfam an bas Rochen fommen und gibt, wenn fie rein berfchaumt ift, bas nothige Salz, eine Breiebel, etwas Bafilifum, eine gerfchnittene Bitrone, einige gelbe Ruben und Beterfilmurgeln, 19 bis 12 Pfefferforner und Relten bazu und focht bamit bie Bruft langfam bis fie weich ift, legt fie alebann heraus und läßt fle erfalten. Die Gulg gießt man, wenn man fie borber versucht hat, burch ein Gieb, nimmt wenn fie fest ift, bie Fette babon und lautert und filtrirt fie nach Borfdrift Rro. 637. Sterauf fcnelbet man bie erfaltete Bruft, nachbem man ben Binbfaben babon gemacht bat in runbe Scheiben, gießt bon ber bellabgelaufenen Gulg ein wenig in eine Form, verziert biefes, wenn es feft geftanben ift, mit Laubwerf, Rrebsichweif, ausgeschnittenen Bitronen, gelb und weißen Ruben nach Belieben, fprist, bamit es feft liegen bleibt ein wenig Gulg barüber, gibt auf biefes eine Lage von ber Bruft, übergießt fle mit Gulg und gibt erft, nachbem folches gestanden ift, ben Reft ber Bruft mit Gulg barauf, lagt fie an einem falten Ort ober auf Gis fest werben und fturzt fie, wenn man fle ferviren will, indem man ein heißes Tuch um bie Form ichlagt, auf eine Platte.

#### Nro. 643. Farcirten Indian ju fulgen.

Dem wohlgereinigten Indian haut man bie Fuße eines halben Fingerglieblang unter bem Rnie ab, naht bie Deffnung, wodurch er ausgenommen worben ift mit einem gaben gu, macht alebann am Rudgrate berunter in ber Mitte ber Lange nach einen Schnitt und lost mit einem guten Meffer bie Baut fammt bem Gleifch behutfam bon bem Berippe ab, auch Flügel und Schenkel fo wie ber Sale werben aus ben Belenken gelost, fo bag biefe an ber Saut bleiben, ber übrige Rorper aber berausgenommen merben fann. Bierauf berfertigt man bie in borbergebenber Rummer befdriebene Farge, jeboch in boppelter Portion, bestreut ben Indian bon innen mit Salg, fullt ibn mit ber Farce aus, fucht ibn fo viel wie möglich in bie alte Form zu bringen, naht bie Saut am Ruden berauf gut gufammen, binbet ihn in eine Gerviette ein und legt ihn in einen bagu paffenden hoben Topf, gibt 4 gerhauene Ralbefuge und einen Ochfenfuß bagu, gießt 2 Theile Bein, 1 Theil Baffer und nur 1 Glas Effig bagu, gibt bas nothige Galg barein, lagt ihn langfam an bas Roden fommen und berichaumt ihn rein, legt alsbann eine gerichnittene Bitrone, ein Lorbeerblatt, ein paar Zwiebel, ein paar gelbe Ruben und Beterfilmurgeln, ein wenig Bafilifum, Thimian und ganges Gewurg barein und focht bamit ben Indian 2 bis 21 Stunden langfam. Dach biefer Beit legt man ihn wenn er weich genug ift beraus, nimmt bie Serviette babon, lagt ihn ertalten und giebt, wenn er gang feft ift, ben Faben, mit bem er gusammen gemacht worben ift beraus. Mit ber Gulg berfahrt man punktlich nach Borschrift von Nro. 637. Den Indian legt man alsbann auf die bestimmte Platte, gießt die hell abgelaufene und abgekühlte Sulz bis an den Rand der Platte herauf, läßt die übrige Sulz während dem sie gestehen will in großen Tropfen auf den Indian, so daß sie darauf liegen bleiben, fallen, garnirt ihn mit Zitronen und Laubwerk und läßt ihn an einem fühlen Ort fest gestehen.

### Nro. 644. Junge Sühner zu sulzen.

Man legt bie gut gereinigten und breffirten Subner mit Gped einge= bunden in eine Braise, focht fie barin weich und legt fie nach biefem gum Erfalten beraus, fest 4 gerhanene Ralbefuße mit 2 Ralbefnochen, einen Theil Wein und eben fo viel Waffer, einer Zwiebel, Lorbeerblatt, ein paar Scheiben Bitronen, etwas Bafilifum, Thimian, Salz, ein paar Relfen und wenn man Abfalle bon Geflügel bat zu. Rocht biefes gusammen, bis bie Fuge weich und bie Gulg ftart genug ift, gießt alebann 1 ober 2 Schopf= löffelvoll Braise, worin bie Subner fertig gemacht worden find bazu, tocht biefes jufammen noch ein wenig auf, gießt bie Gulg burch ein Sieb ab und berfahrt bamit nach Borfchrift Dro. 637. Dan fcneibet nun bie Guhner in 4 Theile ober läßt fie auch gang, gießt etwas von berfelben Gulg in eine Form, vergiert biefe wenn fie gestanden ift, wie foldes ichon mehr= mals angezeigt worben, legt alsbann bie Suhner fo bag bie Saut nach unten fieht barauf, macht bie Form mit ber übrigen abgefühlten Gulg voll, stellt fie an einen kalten Ort ober auf Gis und fturzt fie, wenn man fie ferviren will, indem man ein beifigemachtes Tuch um die Form folägt auf eine Platte.

Anmert. In Ermanglung einer Braise tonnen bie huber mit guter Heischbrühe, wogn etwas Bein, ein Paar Schnitten Zitrone und einiges Burzelwert gegeben wird, langlam abgetocht werden. Verfahrt im liebrigen aber nach Borichtift.

# Nro. 645. Rehichlegel ju fulgen.

Man klopft, häutet und fpickt ben Schlegel schön, besteut ihn mit Salz und Gewürz und läßt ihn damit eine Zeitlang liegen, belegt alsbann eine Casserolle mit Speckscheiben, gibt ben Schlegel daraus, übergiest ihn mit zerlassener Butter, gießt ein Glas Esst mit eben soviel Pleischbrühe hinzu, verdett das Geschier mit einem passenden Deckel und dämpft darin den Schlegel auf Rohlen langsam weich. Zur Sulz setzt man 6 zerhauene Kalbstüße und wenn man Abgang oder Knochenwert von Kalbsteisch und Wildvere hat, mit gleichen Theilen Wein, Esst und Wasser zu, gibt, wenn bieses verschäumt ist, eine zerschnittene Zitrone, ein paar Zwiebel, etwas Estragon, ein paar Lorbeerblätter, Salz, einige Pseffertörner und Relten darein, kocht solches, bis die Küße weich und bie Sulz start genug ist, gleit ste dann ab, nimmt, wenn sie gestanden ist, die Fette davon und berfährt damit nach Vorschrift von Nro. 637. Den Schlegel legt man, wenn er kalt ist auf die bestimmte Platte, gibt die helle und abgekühlte Sulz darüber, garnirt ihn mit Zitronen und läßt ihn an einem kalten Ort gestehen.

### Nro. 646. 21fpid.

Hiezu nimmt man 6 zerhauene Ralbsfüße, ein Stad Ralbfleisch, eine alte Genne, ein Stücken roben Schinken, eine halbe Zitrone, ein Lorbertblatt, einige Pfesserrt, Rellen und eine Zwiedel, seht diese mit 1½ Maaß Wein, 3 Maaß Wasser und 2 Schöpflösselvoll guter Schü (Jus) zu, kocht es langsam die alles weich ift, gießt alsdann das Uspiel durch ein Sieb, läßt es gestehen und nimmt dann die Fette davon, ftellt es wieder an das Feuer, läutert es mit zerklopstem Eyerklar und sittrirt es nach Borschrift von Nro. 637., gießt davon, wenn es hell abgelausen ist, ein wenig in eine glatte Form, belegt es, wenn es sest ist, mit in kleine Schnitten gemachte geräucherte Bunge, Oliven, Arebsschweise und abgekochter und klein geschnittenen Schweinsschen, gießt auf vieses so viel Apid, daß es davon bedeckt ist und läßt es gestehen, gibt von gemeldeten Stücken wieder eine Lage darauf, fährt damit so sort die die Vorm voll ist, stellt es an einen kahlen Ort und flürzt es, wenn es sest gestanden ist, auf eine Platte.

### Nro. 647. Afpid mit Schinfen.

Man tocht, lautert und filtrirt bas Afpid wie in bem Borbergebenben gemelbet ift, gießt babon ein wenig in eine Form und laßt es gestehen, ziert solches alsbann mit zu Scheiben geschnittenen hart gesottenen Ehern und ausgelösten Krebsichweisen, legt bazwischen und darauf fein geschnittenen Schinken, gießt so viel Afpid barauf, bis dieser davon bebeckt ist, fast folches gestehen und wiederholt diese so oft, bis die Form voll ist, läßt es wie alle übrigen Sulzen an einem kublen Ort gestehen und fturzt es wenn es fest ift, auf eine Blatte.

#### Nro. 648. Afpid mit Rofinen.

Acht gut gereinigte und gerhauene Ralbsfuge übergießt man mit fochenbem Baffer und lagt fle eine Beile barin liegen, fest fle alebann erft mit frifdem Baffer an bas Feuer, tocht fle welch, bis bie Flufftateit bis auf eine Maaf eingefocht ift und gieft biefe bann burch ein Gieb ab, wenn foldes feft ift nimmt man bie Bette babon, bebt ben übrigen Stand in eine Cafferolle mit einem Loffel ab, gibt aber acht, bag ber Gat gurud bleibt. Sierauf reibt man bas Gelbe bon 2 Bitronen an einem Biertelpfund Buder ab, gibt biefen nebft bem Saft ber Bitronen, einer halben Daag Bein, ein Studden Bimmt und ein paar Relfen barein und focht biefes gufammen & Stunde, brennt inbeffen ein fleines Studden Buder braun, gibt biefen und ein paar ju Schnee gerflopfte Cherflar bagu, lagt es bamit nicht mebr fochen, fonbern filtrirt bas Afpid fogleich burch eine Serviette, gießt bon bem bell Abgelaufenen ein wenig in eine Galatiete, belegt es wenn es feft geftanben ift mit großen, rein gewasthenen Roffnen, befprist fie mit ein wenig Mipid, gießt bas Uebrige, wenn bie Roffnen feft geworben find barauf, und läßt es an einem fühlen Drt gefteben.

Nro. 649. Forellen ju fulgen.

Man tocht 6 zerhauene Ralbofuge mit einem alten Guhn ober fonfligen Abfallen non Geflügel, einem Ralbofnochen, ein paar Zwiebel, ein Lorberr-12 \* blatt, eine halbe Bitrone, einige feine Rrauter, Galz, ganges Gewurg und gleiche Theile Wein, Baffer und Effig bis alles weich ift, verficht es ob nichts baran fehlt und gieft bie Gulg, wenn fie ftart genug ift, burch ein Cieb ab, nimmt, wenn fie geftanden ift, die Fette babon, lautert und filtrirt fie nach Borfdrift bon Dro. 637., lagt aber ben gebrannten Bucter babei weg, bie Forellen blaut man, nachbem fie gut gereinigt find mit beis fem Effig ab, focht fie mit Baffer, ben britten Theil Bein, einer 3mie= bel, Bitronen, Galg und Peterfil gang langfam, bamit fie nicht fpringen ab, legt fie alebann aus bem Gud gum Ablaufen und Erfalten auf eine Serviette und nach biefem auf bie bagu bestimmte Platte, gießt ein wenig bon ber hell abgelaufenen Gulg barüber, läßt biefe gefteben, bergiert fie mit Krebeichweifen, ausgestochenen Bitronen und gruner Beterfil, fprist ein wenig bon ber bell abgelaufenen Gulg barüber, läßt biefe gefteben, vergiert fie mit Rrebsichmeifen, ausgestochenen Bitronen und gruner Beterfil, fprist ein wenig Gulg barüber und gieft, nachbem biefes feft geworben ift bie übrige Gulg, bie gang abgefühlt fein muß barauf, ftellt fie bann an einen falten Ort und läßt fie feft merben.

Anmert. Man tann wenn man bie Gulg geringer machen will bie Subner weglassen und bafür ein paar Ralbsfüße mehr nehmen, auch tann man, nachem bie Forellen abgeboht und erfaltet sind, mit einem feinen Messer oben am Ruden ben Rudgrat behutsam herauszichen, die Fische sind baburch leichter zu zerlegen. Im lebrigen wird wie angezeigt ift, bamit versahren.

Eben fo können Rothfifche ober huchen, Rheinfalm und Aalruppen ge-fulst werben.

# Nro. 650. Blanc Manger mit Banille.

Sechs Loth füße und 1 Loth bittere abgezogene Mandeln ftost man so fein wie möglich, kocht eine Maaß füßen Nahm mit einem Stücken ge-klopster Banille und Zucker. Nimmt die Banille wenn sie gut ausgekocht ift mit einem Schaumsöffel heraus, gibt dagegen die Mandeln in den Rabm rührt sie so lange auf Kohlen bis sie an das Kochen kommen wollen und prest sie alsdann gleich durch eine Serviette. Zwei Loth ganz seine Hauerblase, die man mit einem halben Onart Wasser auf Kohlen ausgelöst hat, prest man ebenfalls durch ein Anch, vermischt diese mit dem durchgepresten Rahm, rührt solches mit einem silbernen Lössel gut durcheinander, giest es dann in eine Salatiere und läst das Blanc Manger an einem kühlen Ort gestehen.

# Nro. 651. Gestreiftes Blanc Manger.

Siezu nimmt man die Mandeln, Buder und Saufenblafe, wie foldes in vorhergehender Nummer angezeigt ift, focht und prefit beibes eben so burch, last aber die Banille weg, vermischt ben burchgepreften Rahm mit ber Saufenblase und theilt das Ganze in 2 Theile, vermischt die eine Salfte mit 2 Loth ganz fein geriebener Chocolade und last foldes auf Rohlen, ohne es kochen zu lassen blos ein wenig anziehen, gießt von dem weißen

Blanc Manger einen Boll tief in eine naß gemachte glatte Form, läßt biefes fest gestehen, gibt dann von dem Braunen, welches ganz abgefühlt sein
muß eben so viel darauf und wiederholt dieses abwechselnd, nachdem man
es immer zuvor hat gestehen lassen, bis die Form voll ist. Man kann das
Blanc Manger anch auf eine Platte gießen und solches ganz sest gestehen
lassen; alsdann schneidet man es in ganz gleiche viereetigte Würfel oder
sonst beliebige Figuren, bebt nach der Ordnung immer eins davon heraus,
und läßt das andere liegen. Nun zerläst man das Herausgehobene, bermischt es mit Chocolade, läßt solches auf dem Feuer anziehen und nach
biesem wieder ganz erkalten, sullt das Herausgenommene damit wieder aus
und läßt die Platte, ohne sie zu verrücken, an einem fühlen Ort bis es sest
gestanden ist, stehen.

# Nro. 652. Blanc Manger à la Hamans.

Man kocht & Maaß fußen Rahm mit & Bf. Buder, zerklopft 6 Epergelb und rührt diese mit dem etwas abgefühlten Rahm ab, passirt sie durch ein Sieb in eine Cassevolle und läßt sie auf Kohlen unter beständigem Umrühren bid werben. Hierauf giebt man die Masse in einen hohen glastreten Hafen und tlopft sie mit einem Schlagbesen dis sie kalt und schaumigit, schlagt alsbann von 6 Eperklar einen steifen Schnee, misch biesen mit einem Loth seinfter, in einer Tasse Walfer ausgelöster und ausgepreßter Hausenblase und einer Tasse Waraschino barein, gießt die Masse in eine glatte Form, stellt sie an einen kalten Ort oder auf Eis und fürzt das Blanc Manger wenn es servirt werden soll auf eine Blatte.

### Nro. 653. Englischer Wive.

Bwei Loth feinster Sausenblase tocht man mit einem Quart Wasser zur Salfte ein und prest sie durch ein Tuch, alsbann reibt man 2 Orangen und 2 Bitronen an ½ Pf. Bucker ab, gibt diesen mit ½ Maaß guten Wein und dem Saft der Orangen und Zirronen in eine Casserolle, focht es so lange, bis der Zucker aufgelöst ist und passert es durch eine Serbiette in einen hohen Hasen, gibt die Hausenblase dazu und klopft die Masse mit einem Schlagbesen, bis sie ganz kalt und khaumig ist, mischt alsbann den steisen Schnee von 6 Eyerklar und ½ Tasse Araein, giest sie in eine Form, läßt sie an einem kalten Ort gestehen und stürzt sie wenn sie servirt werden soll auf eine Palatte.

#### Nro. 654. Bunsch : Gelée.

Man lost 3 Loth feinste Sausenblase mit einem Quart Wasser auf und prest biese durch ein Tuch, reibt an einem Pfund Bucker 3 Bitronen und 3 Orangen ab, läutert ben Zucker mit einer halben Maaß Wasser ganz rein und stellt ihn vom Feuer. Herauf prest man den Saft von 10 Orangen und 5 Bitronen durch eine Serviette, gibt diesen sammt der durchgespresten Sausenstlase und 6 Chlösselvoll guten Araf an den Zucker, macht das Ganze mit einem filbernen Lössel gut unter einander, filtrirt es durch ein ganz dunnes Tuch, giest es in eine beliedige Vorm und läst es an einem kublen Ort fest gestehen. Wenn es fervirt werden soll, stürzt man

bie Form auf eine Platte, ichlagt ein Tuch, bas man in beifes Waffer getaucht hat barüber, wornach fich benn bas Geles ablofen und aus ber Form geben wirb.

### Nro. 655. Gelée von Hirschhorn.

Gin und ein halb Pfund braun gerafpelt Sirichhorn fest man mit 3 Maaß Waffer an bas Feuer und focht foldes 3 bis 4 Stunden, fo bag bas Baffer baran bis auf ein Quart eingefocht bat. Diefes preft man burch ein Tuch und läßt es gesteben um zu feben, ob es fest genug ift und bas, was man gufepen will, bertragt. Alebann gibt man es in eine Cafferolle, gießt eine Bouteille guten Wein bagu, reibt 3 Bitronen auf einem Bfund Buder ab, gibt biefen fammt bem Gaft ber Bitronen, 1 Loth Bimmt und & Loth Relfen barein, fest bie Cafferolle auf Roblen und laft Gemelbetes fochen, inbeffen ftogt man 2 Sanbevoll reine geborrte Ririchen ober Weichfeln fammt ben Steinen in einem Morfer, gibt biefe ebenfalls in bie Cafferolle und läßt fie noch ein paarmal bamit aufwallen, fchlagt bon 4 Cherflar einen Schnee, gibt biefen barein und lagt ibn ohne bas Gelee mehr fochen gu laffen gerinnen; nun fpannt man eine nafigemachte Gerviette über Die 4 Fuße eines umgefehrten Stuhls und gießt foldes barauf, bie 2 bis 3 erften Taffenvoll werben trub laufen und werben besmegen oben gang langfam wieder bineingegoffen, bas Belle, wenn es gang burchgelaufen ift, gießt man in Gelee-Glafer ober in eine Form, fturgt lettere wenn ferbirt werben foll auf eine Blatte, fchlagt über bie Form ein beifes Tuch, wodurch fich bas Gelee bon ber Form ablofen wirb.

### Nro. 656. Gelée von Ralberstand mit Schnee.

Seche Ralbefuge, bon benen wie überhaupt gu feber Gulg bie obern Beine ausgelost fein muffen, begießt man mit tochenbem Baffer, giefit foldes, nachbem fie eine Weile barin gelegen find ab, fest fie mit faltem Baffer zu, focht fie bis fie weich find und nur noch ein Quart Fluffigfeit baran ift, biefe gießt man ab und läßt fle gefteben. Sierauf gertlopft man bas Beige bon 6 Epern mit einer Sanbboll geftofenem Buder, einer Defferfpigevoll Bimmt und einem Quart biden fußen Rahm, gibt biefes fammt bem Ralberftand, bon bem man gubor bie Fette abgenommen bat in eine Cafferolle, lagt foldes unter beständigem Rubren auf Roblen fochbeiß werben, ftellt es fobann bom Feuer, fchlagt es in einer Schuffel bis es falt ift, gießt bie Daffe nach biefem in eine glatte Form, läßt fle an einem falten Orte gefteben und ffurzt es bann auf eine Platte. Mun reibt man eine Bitrone an einem Stud Buder ab, fchabt bas Gelbe mit einem Deffer in eine Schuffel, gibt noch ein paar Loffelvoll gestogenen Buder mit einem Quart biden fugen Rahm bagu, fchlagt biefes mit einem Schlagbefen gu Schnee, hebt folden mit einem Loffel ab, fest ihn auf bas Gelee und ferbirt es bann gleich zu Tifch.

### Nro. 657. Gelée von Orangen.

Man lost 3 Loth seinste Saufenblase mit einem Quart Wein auf und preft fie burch ein Tuch, bon 4 Orangen reibt man bas Gelbe an 2 Bf. Buffer ab und lautert biesen mit einem Glas Wasser, alsbann prest man ben Saft von 10 Drangen burch eine Serviette an ben Zuder, gibt & Maaß guten Wein sannut ber Saufenblase bazu, rührt bas Ganze mit einem silbernen Lössel gut burcheinander, siltrirt es burch ein bunnes Luch und glest bann bas Gelee in eine beliebige Form oder in Geles-Gläser. Bei allen Sulzen welcher Art sie auch sein mögen, muß man vorzüglich darauf sehen, daß die Formen ganz voll gemacht werden, weil, wenn man dieses unter-läßt, die Sulzen oder Gelee durch den Fall auf die Platte beim Sintzen springen würden. Man kann bas Orangen-Gelee auch in ihre eigne Schalen gießen und gestehen lassen. Man schneivet nämlich die Orangen in der Mitte ganz gleich entzwei, nimmt das Mart heraus, zieht die weiße Hauf von den der Schale sigt, damit diese kein Loch bekommt, ganz vorsichtig heraus, zackelt sie am Rand herum mit einer Schere aus, seit sie auf eine Wlatte, gießt das Gelee hinein und läst es an einem kuhlen Ort gestehen. Eben so läst es sich auch mit Jitronen machen.

### Nro. 658. Rothes Gelée.

Ein Pf. Kirschen ober Weichseln stößt man sammt ben Steinen in einem Mörfer klein, gießt \( \frac{1}{2} \) Maaß Wein barüber, läßt sie bamit ein paar Stunden stehen und gießt alsdann ben Wein durch ein bunnes Tuch in eine Casserolle ab, legt ein Stück Zucker, \( \frac{1}{2} \) Roth Zimmt, halb so biel Nelken, bie Schale und den Saste einer Zitrone darein und läßt es nur so lange kochen bis der Zucker aufgelöst ist, gibt alsdann ben Schae von 2 bis 3 Expertlar darein, läßt diesen gerinnen und filtrirt es alsdann durch ein dunnes Tuch. Zwei Loth seinste Hausenslasse, die man mit einem Duart Wasser uns fablen gut aufgelöst hat, prest man ebenfalls durch ein Tuch, vermischt sie mit dem filtrirten Wein, rührt das Gelée mit einem slibernen Lössel gut unter einander, gießt solches in Gläser oder in eine glatte Form und läßt es an einem kalten Ort gestehen.

### Nro. 659. Gelée von Johannisbeeren.

Die ganz reisen Johannisbeeren zerbrückt man mit einem Lössel, läßt sie nach diesem 1 auch 2 Tage stehen und prest alsbann den Saft davon durch eine Serviette. Hierauf läutert man & Bf. Zucker mit einem Glas Wasser, focht ihn ein wenig diet und gibt dann & Maaß Wein mit einem Duart durchgepresten Saft darein, läst dieses zusammen noch einmal heiß werden und siltritt es durch ein dunnes Tuch. Zwei Loth feinste haufendlase, die man mit & Duart Wasser auf Kohlen ausgelöst hat, prest man ebensalls durch ein reines Tuch, mischt diesen mit einem silbernen Lössel unter das Geles, füllt solches in Gläser, Salatiere oder in eine Form und läst es an einem kalten Ort gestehen.

# Nro. 660. Bein-Gelée mit Erdbeeren.

Man lost 3 Loth feinste Sausenblase mit einem Quart Wein auf Rohten auf und prest fle burch ein Tuch. hierauf tocht man 3 Quart Wein mit & Buder, ein Stud Zimmt, einige Nelken, ber Schale und bem Sast einer Bitrone nur so lang, bis ber Juder ganz aufgelöst ift, filtrirt ihn alsbann burch ein bunnes Tuch, und mischt bie Sausenblase mit einem filbernen Löffel barunter. Nun glest man eine Salatiere bavon halb voll, läst vieses seit gestehen, sett schone Gartenerbbeere, indem man sede in das Gelee taucht, in mehreren Reihen darauf, und giest, wenn diese sin das Indenen sind, das übrige Gelee, das ganz abgekühlt sein muß, darauf; man kann auch in eine glatte Blechsorm ein wenig von dem Gelee glesen, wenn diese sest gestanden ist, die Erdbeere, wie gemeldet, in Reihen darauf sehen, wenn solche fest sind, so viel abgekühlte Gelee darauf geben, daß olches über die Erdbeeren geht, auch wenn dieses fest gestanden ist, wieder mit Einsehen der Erdbeere fortsahren, und diese hof gestanden ist, wiederhosen. Man läst es alsdann an einem kühlen Ort sest werden, und stürzt es, wenn es servirt werden soll, auf eine Platte.

#### Nro. 661. Gelée mit Aprifosen.

Amolf reife Abritofen überfocht man mit 3 Quart Wein nur ein baar= mal, legt fie mit einem Schaumloffel beraus, zieht bie Saut babon ab. fcneibet fie entzwei, und nimmt bie Steine bavon. Sierauf lautert man 1 Bf. Buder mit einem Glas Wein, berfchaumt ihn wohl, focht ibn ein wenig bid, gießt ben Wein, worin bie Apritofen gefocht haben, bazu, und focht fie bamit noch einen Augenblid, legt fie alebann auf eine Platte beraus, und preft ben gurudgebliebenen Saft burch eine Gerviette; 2 Loth feinfte Saufenblafe, bie man mit 1 Duart Waffer auf Roblen aufgelost bat, preft man ebenfalls burch, mifcht biefe mit einem filbernen Loffel an bas Gelee, gießt babon ein wenig in eine glatte Form, und lagt foldes fest werben. Inbeffen flopft man bie Steine bon ben Aprifofen auf, ichalt bie Rerne, fcneibet fle langlicht, und fpict bie Abritofen bamit. Wenn nun bas Gelee in ber Form feft ift, legt man bie Aprifofen fo, bag bie ge= fpidte Seite nach unten fieht, barauf fprist man ein wenig Gelee barüber, unb gibt, wenn fie fest geworben find, bas übrige gang abgefühlte Gele barauf, läßt folches an einem fühlen Ort gefteben, und fturzt es, wenn es feft ift. auf eine Blatte.

### Nro. 662. Gelée von Quitten.

Man reibt 10 bis 12 geschälte Quitten bis auf ben Puten ab, gießt an bas Abgeriebene ein Quart guten Wein, läßt es so ein paar Stunden stehen, und prest den Saft babon so sestin, läßt es so ein paar Stunden stehen, und prest den Saft babon so sesti miglich durch eine Serviette aus. So schwer der durchgepreste Sast ist, so schwer läutert man Zucker mit einem Glas Wasser, socht ihn ein wenig die, und gibt alsdann den Sast sammt den Kernen der Quitten, die man in ein reines Tüchlein gebunden hat, darein, kocht ihn eine Vertesstunde, und verschaumt ihn während dem sleisig. Nach dieser Zeit probirt man einen Aropsen davon, indem man ihn auf einen Tellen sallen läst, wenn dieser gesteht, ist das Gelee sertig, und kaun, wenn es abgekühlt hat, in Gelee-Gläser oder Sastatiere gegossen werden. Man kann auch Quitten in Schnise oder Viertel schuelden, sie mit Wein und Zucker weich kochen, und solche in das Gelee segen.

#### Nro. 663. Gelée von Simbeeren.

Sanz reife himbeeren werben mit einem Löffel zerbrückt, und wenn sie einen Tag im Keller gestanden haben, durch ein Auch geprest, diesen Sast läßt man wieder ein paar Stunden oder auch über Nacht stehen, giest das hell gewordene davon ab, gibt zu ½ Maaß Sast ½ Pf. seinen Jucker, stellt ihn auf gelinde Kohlen, schäumt ihn während dem Kochen stelliss ab, und läst ihn so lange auf dem Keuer, die ein Tropsen davon, den man auf einen Teller salten läst, gesteht. Man füllt das Gelee, nachdem es abgestühlt hat, in Gläser, legt auf jedes ein Blättchen Papier, das man, nach der Größe des Glases geschnitten und in Arak getaucht hat, bindet ein anderes Papier darüber, stuptt dieses mit einer Stecknadel ein wenig, und hebt sie an einem fühlen Ort zum Gebrauch auf.

#### Nro. 664. Mandel-Gelée.

Bier Kalbsfüße brühet man zuerst, nachdem sie gut gereinigt sind mit fochendem Wasser ab, sest sie alsdann mit kaltem Wasser an das Feuer, und kocht sie so lang, bis sie weich sind, und nur noch ein Quart Flüssigsteit daran ist, gießt diese ab, und läßt sie gestehen; hierauf floßt man & Afadsgezogene Mandeln mit & Maaß Wilch ganz sein, und prest sie durch eine Serviette fest aus, nimmt von dem setzgewordenen Kälberstand die Fette ab, gibt diesen sammt der durchgepreßten Wilch ein paar Lösselvoll Oransenblüthe, Wasser und nach Belieben Zucker in eine Casservle, sest diese auf Kohlen, und rührt das Geles, bis es kochheiß ist, stellt es sodann vom Feuer, rührt es aber noch so lange, bis es abgefühlt hat, glest es auf eine Platte oder Salatiere, und läßt es an einem kühlen Ort gestehen.

# Berfchiedene Cremes.

# Nro. 665. Crème von Bitronen.

Man verrührt in einer Cafferolle 12 Epergelb mit dem Saft von 3 Bitronen und & Quart guten Wein, reibt von 2 Bitronen das Gelbe an & Pf. Buder ab, und gibt diesen zerstoßen darein, rührt solches auf gelindem Kohlen zu einer diden Greine, bersucht biese, ob sie süß genug ist, und rührt sie alsdann in einer Schüssel mit 2 Eplosselvoll Araf, bis sie ganz kalt ist, treibt sie durch ein haarsel, in eine andere Schüssel, sied ist, treibt sie durch ein haarsel, in eine andere Schüssel, sied ist ober Geperflar einen steisen Schene, rührt diesen darunter, und gibt die Grema in ein beliebiges Geschirr. She sie zu Tisch gegeben wird, besprengt man sie oben mit ein wenig Araf, bestreut sie die mit groß zerstoßenen Zucker, und brenut sie mit einer glühenden Brenusschippe. Mann kann den Araf, wer ihn nicht liebt, weglassen, mit Zubereitung der Greme aber, wie angezeigt ift, versahren.

### Nro. 666. Crème von Zitronen auf andere Art.

Drei Rochlöffelvoll feinftes Mehl, und 3 Loth recht fein zerflogene Danbeln werben mit & Maag fugem Rahm glatt abgerührt, auf Roblen gut ausgefocht, alsbann vom Fener gestellt. hierauf zerklopft man bas Gelbe von 18 Eper recht ftark, rührt biese an bas Gelochte, reibt 2 Zitronen an einem Stück Zucker ab, gibt biesen zerftosen ebenfalls barein, seht die Greme in einer Cassevolle wieder auf bas Pener, und läßt steunter beständigen Limrühren heiß werden, aber nicht kochen, stellt sie alsbann bei Selte, rührt sie in einer Schüssel, bis sie ganz abgefühlt ift, und gibt sie auf die dazu bestimmte Platte. Nun schlägt man von 12 Eherklar einen steisen Schnee, seht diesen, o hoch man kann, auf die Creme, die zuvor kest gestanden sein nuß, besteckt ihn mit länglicht zerschultenen Mandeln, bestreut ihn mit die zerschen Zucker, stellt die Platte auf ein Geschire mit ganzfaltem Wassen, damit die Creme kalt und sest bleibt, und stellt sie sannt diesen in einen heißen Ofen, läßt den Schnee schnel Farbe nehmen und servirt die Creme, ohne sie länger stehen zu lassen, gleich zu Tisch.

### Nro. 667. Gestürzte Crème mit Chocolade.

Acht Chergelb werben mit 1 Quart fußem Rahm und 2 Löffelvoll Zueder wohl zerklopft, auf Kohlen, ohne fie kochen zu laffen, zu einer biefen Creme gerührt, alsbann bel Seite gestellt. Sierauf ichlägt man bon 6 Ehertlar einen steifen Schnee, prest 1½ Loth feinste in einer Taffevoll Wafer auf Kohlen aufgelöste Saufenblase burch ein Tuch, rührt biefe mit 4 Loth fein geriebener Chocolabe sammt bem Schnee in die Creme, giest fie in eine beliebige Form, und stürzt sie, wenn sie au einem kalten Ort sest gestanden ift, auf eine Platte.

# Nro. 668. Gefturzte Creme mit Sauce.

-Acht Ganze und 12 gelbe Eher werden mit 4 Eflöffelboll Zuder und einer Maaß diden sußem Rahm recht start zerklopft, alsbann durch ein Sieb passitt. Sterauf bestreicht man eine beliebige Form mit Butter, gießt das Bassitte darein, sest die Form auf fochendes Wasser in einen Bratosen, und läßt die Creme gestehen. Indessen verrührt man 6 Chergelb mit Lauart Wein, den Saft von Littone und 2 Löffelvoll Arat, gibt die auf einem Stud Juder abgeriebene Schale einer Zitrone darein, sprubelt dieses zusammen, ohne es kochen zu lassen, auf dem Feuer zu einer diden Sauce ab, stürzt die Creme, wenn sie gestanden ist, auf eine Platte, gibt die Sauce barüber, und servirt sie nach Belieben warm oder kalt.

# Nro. 669. Rustische Crême.

Bwanzig Ehergelb zertlopft man mit & Pf. zerftoffenem Buder und & Maaß Champagner in einem hohen glaffirten Topf, fest folden auf Kohten, und sprudelt die Masse, bis fie bid und ganz Schaum ift, hebt, ben Schaum mit einem Löffel in bereit gehaltene Becher ab, und serbirt sie gleich warm zu Tisch.

# Nro. 670. Crême mit Banille.

Ein Fingerlanges Stud Banille, bas man zuvor geflopft hat, tocht man mit & Maaß Rahm und einem Stud Zuder ein wenig, und prefit alsbann ben Rahm burch eine Serviette. Sierauf gerklopft man 15 Epergelb mit einem Quart talten Rahm, ruhrt ben burchgepresten bazu, paffirt bas Ganze burch ein Sieb in eine Casserolle, und rührt es auf Kohlen, ohne es tochen zu lassen, zu einer biden Creme, rührt sie alsbann in einer Schuffel, bis sie talt geworben ist, gibt sie in Becher ober auf eine Blatte, und läßt sie an einem fühlen Ort gestehen. Gben so tann man auch ber Creme statt ber Banille ben Geschungt von Zitronen geben.

#### Nro. 671. Creme von Orangen.

Bier ichone Orangen reibt man an Buder ab, zerflopft 18 Gegegelb mit bem abgeriebenen Buder, und einem Glas guten Wein, brudt ben Saft ber 4 Orangen burch einen Seiher baran, fest ben noch fehlenden Buder bazu, und rührt bie Maffe, ohne fie tochen zu laffen, auf Kohlen zu einer biden Creme ab, rührt sie in einer Schuffel, bis fie ganz erfaltet ift, füllt sie in Becher, und läßt sie an einem fühlen Ort gestehen.

#### Nro. 672. Gebactene Creme.

Bwet Eflöffelvoll feines Mehl brühet man mit einer Maaß heißem Rahm ab, rührt solches gtatt, und laßt es erkalten. Indeffen ftoßt man 3 goth Biscult mit 3 koth bitteren Makaronen größlich, rührt bleses mit 2 koth feingewiegtem Zitronat und dem Gelben bon 8 Chern an ben abgefühlten Teig, reibt eine Zitrona auf Zuder ab, gibt diese mit 2 köffelvoll gestoßenem Zuder dazu, schlägt von dem Weißen der Eher einen steisen Schnee, mischt ihn leicht in die Masse, gießt sie auf eine mit Butter bestrichene Platte, läßt sie in einem gelinden Ofen backen, und servirt die Creme warm zu Tisch.

### Nro. 673. Geschlagener Rahm mit Biscuit.

Man schlägt eine Maaß dien sußen Rahm, unter ben man etwas Zuder und ein paar Löffelvoll Orangenbluthewasser mischt, in einer großen Schuffel mit einem Schlagbesen, hebt ben in die Hohe kommenden Schaum mit einem Löffel ab, und fetzt ihn auf ein Zudersieb, unter das man ein Gefäß stellt, damit das, was abläuft, nicht verloren geht, und immer wieder dazu genommen werden fann, bis alles auf ift. hierauf belegt man eine Platte groß ober klein, wie man sie eben braucht, mit frisch gebackenem Biscuit, besprengt dieses mit Maraschino, bis es durchaus seucht ist, bedet es mit Schnee, gibt darauf wieder eine Lage durchseuchtes Biscuit, bann wieder den Schnee, und fährt damit so fort, bis alles auf ist, den Schluß aber muß der Schnee machen, den man ganz zierlich in die Höhe setz, und sogleich auch servirt.

### Nro. 674. Chocolade-Crème.

Acht Loth geriebene feine Chocolabe focht man mit einer halben Maaß Milch und einem Stücken Buder nur ein wenig, und läßt fie erkalten, indeffen zerklopft man 6 Chergelb mit ein paar Löffelvoll Milch, rührt biefe an die Chocolabe, paffirt fie durch ein Sieh, und füllt fie in Becher, ober gießt fle auf eine Blatte, ftellt diefe in ein Geschirr mit tochendem Wasser in einen Bratofen, und bocht die Oreme, bis fie fest gestanden ist. Man

kann fle and auf Rohlen stellen, und einen Deckel mit heißer Afche barauf geben. Sobald die Oreme gestanden ist, nimmt man sie gleich, weil sie gern Wasser zieht, aus dem Geschier, sie kann warm oder kalt servirt werden.

### Nro. 675. Creme von Simbeermark.

Ein Biertelpfund eingesottenes himbeermark treibt man mit 1 Quart sußen Rahm, ben man so did wie möglich abnimmt, durch ein haarsieb, reibt alsdann von einer Zitrone das Gelbe auf Zuder ab, gibt dieses dazein und gubrt die Creme & Stunde, süllt sie in Becher, und stellt diese über Nacht auf Gis ober an einen sonst kalten Ort. Diese Creme schmeckt sehr gut, nur muß man sich in Acht nehmen, daß nicht zu viel Rahm daz tan genommen wird, sie barf nicht füssig sein, sondern muß, wenn sie ganz abgerührt ift, kurz bom Lössel fallen.

#### Nro. 676. Crème von Macaronen.

Ein Biertelpfund gestoßene Macaronen werben mit ½ Maaß Rahm und einem Stücken Bucker nur ein wenig gekocht, alsbann bei Seite gestellt. Sierauf verrührt man bas Gelbe von 8 bis 10 Cher, rührt biese an bie etwas abgefühlten Macaronen, sest sie wieder auf Kohlen, und läßt sie unter beständigen Rühren bick werben, nun giest man die Creme auf eine Platte, und läßt sie gestehen, bestreut sie, wenn sie fest ift, mit grob gestoßenem Candis, und brenut sie dor dem Austragen mit einer glühenden Schippe. Man kann aber auch die Creme, damit sie keine haut bekömmt, bis sie erkaltet ift, rühren, solche in Becher oder Tassen füllen, und an einem kühlen Ort gestehen lassen.

### Nro. 677. Eper-Schnee ober Schneeballen.

Man schlägt von 10 Eyerklar einen steifen Schnee, macht Milch in einer Casserolle ober messingnen Pfanne mit einem Stückchen geklopfter Banille ober Zitronenschale und einem Stück Zucker kochend, nimmt biesse, wenn es eine Weile gekocht hat, heraus, und legt bagegen mit einem Lössel bon bem Schnee runde Ballen hinein, wendet sie, nachdem sie eine mal aufgekocht haben, um, läßt sie nur noch ein wenig kochen, und legt sie mit einem Schaumlöffel auf eine Blatte. Alsbann zerklopft man bas Gelbe von den Eyern wohl, rührt folches mit der zurückgebliebenen Milch ab, bringt sie wieder auf das Fener, läßt sie unter beständigem Rühren bid werden, aber nicht kochen, und gibt dann die Sauce durch ein Sieb über ben Schnee. Man kann diesen hie und da mit grob zerstoßenem Zusker bestreuen, und mit einer glühcnden Schippe brennen.

# Nro. 678. Crême Brouille.

Bier Löffelvoll feinstes Mehl rührt man mit bem Gelben von 10 Chern und & Maaß fußem Rahm glatt, reibt eine Bitrone auf einem Studchen Buder ab, gibt biesem mit einem Eh groß frischer Butter barein, und kocht es auf Kohlen unter beständigem Rühren langsam zu einer Creme. Sierauf kocht man & Pf. Buder zu Caramehl, bas heißt, man nimmt ben Buder mit etwas Wasser in eine kupferne Pfanne, sest biese auf bas Veuer,

nimmt ben Schaum rein ab, und focht ihn so lang, bis alles Waffer aufgezehrt und ber Zucker schön Kastanienbraun ift, man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß er nicht verbrennt; alsdann gießt man die gekochte Creme auf eine Platte, zieht ben Zucker ohne in der Creme zu rühren in verschiedenen Zügen und Krümmungen barein, und läßt sie erkalten, bestreut sie, wenn sie serviet werden soll mit grob gestoßenem Zucker, und brennt sie mit einer glühenden Schippe. Man kann aber auch biese Creme, nachdem sie kalt geworden und fest gestanden ift, in beliedige Stückchen schneiben, diese in zerklopsten Eyern und geriebenem Wilchbrod umwenden, sie aus heißem Schmalz backen, und warm mit Zucker und Zimmt bestreut serviren.

# Nro. 679. Gefulgte Crême.

Man verrührt 12 Epergelb mit bem Saft einer Zitrone und ein Quart guten Wein, reibt bas Gelbe bon einer Zitrone auf & Pf. Zuder ab, gibt biesen zerstoßen barein, und focht die Masse auf Kohlen zu einer biden Creme, Sierauf schlägt man bon 6 Cyerflar einen steifen Schnee, lost 1 Loth feinste hausenblase mit einer Tasse Wasser auf Kohlen auf, prest diese burch ein Tuch, mischt folche sammt bem Schnee unter die Creme, rührt sie einer Schuffel bis sie erfaltet ist, gießt sie bann in eine beliebige Korm, stellt sie an einen kalten Ort, und fturzt sie, wenn sie sest gestanden ist, auf eine Platte.

# Nro. 680. Flomeri von Sago mit rothem Wein.

Ein halb Pfund verlesener weißer Sago wird aus mehreren warmen Waffern gewaschen, alsbann zum Ablausen auf ein Sieb geschüttet. Inbessen läßt man in einer Casserolle & Maaß Wein mit einem Stück Buder, einem Stücken Zimmt und ein paar zerstoßenen Cardemumen kochend
werden, nimmt das Gewürz wieder heraus, gibt den abgelausenen Sago
darein, verschließt die Casserolle mit einem Deckel, rührt ihn aber öfters
um, und kocht ihn weich und kurz ein, sollte er zu dick werden, so wird
noch eiwas Wein mit Zucker versüßt nachgegossen. Alsbann macht man
obere Tassen oder Becher von innen mit Wein naß, füllt diese eiwas über
halb von dem gekochten Sago voll, und stellt sie an einen kalten Ort, bis
sie fest gestanden sind, stürzt dann das Flomers auf eine Platte, sprudelt
ein Duart rothen Wein mit gestoßenem Zucker, Jimmt und der auf Zuder abgeriebenen Schale einer Bitrone kalt ab, gießt solches darüber, und
servirt es zu Tische.

# Nro. 681. Flomeri von Sago mit Rahm.

Man reinigt und mafcht ben Sago, wie bies in vorhergehender Rummer beschrieben ift, tocht eine Maag Rahm mit einem Fingerlangen Stückhen geklopfter Banille, nimmt biese, wenn sie gut ausgefocht ift, heraus, gibt bagegen ben Sago mit einem Stück Bucker barein, und tocht ihn bamit weich und furz ein. hierauf beneht man eine Form mit sugem Rahm, bestreut biese mit zerstoßenem Bucker, gibt ben Sago barein, und läßt ihn an einem kalten Ort gestehen, alsbann zerklopft man 6 Cher-

gelb mit einem Quart Rahm und ein paar Löffelvoll Zuster, fprubelt biefe auf bem Beuer ab, und läßt es ebenfalls erkalten, furzt bas Flomeri, wenn es fest ift, auf eine Platte, und gibt die kalte Sauce barüber.

# Nro. 682. Flomeri von Reis.

Ein halb Pfund schoner Reis wird rein verlesen, ein wenig zerfloßen, aus heißem Wasser ein paarmal gewaschen, und mit Milch weich und bick auf Kohlen eingetocht. Sierauf floßt man 3 Loth suße und eben so viel bittere abgezogene Manbeln ganz sein, rührt diese mit einer Handvoll gestloßenem Zucker, ber auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zirone und ein paar Messerspievoll Zimmt in die Masse. Dun beneht man obere Tassen oder Becher mit rothem Wein, füllt sie von dem Reis etwas über halb voll, und läßt sie an einem kalten Ort gesteben, sprudelt dann rothen Wein mit Zucker und ber auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone kalt ab, flürzt das gestandene Flomerie auf eine Platte, und gibt den Wein darüber.

### Nro. 683. Crème mit Araf und Schnee.

Man zertlopft 10 Epergelb mit & Maaß füßem Rahm, reibt auf & Pf. Bucker bas Gelbe einer Zitrone ab, und gibt diesen zerstoßen darein, stellt dieses in einer Casserolle auf Kohlen, und läßt es unter beständigem Rühzen, ohne es jedoch kochen zu lassen, zu einer dicken Creme werden, gibt sie ganz kalt ist, belegt eine Platte mit leichten Macaronen, gibt die Greme barauf, und stellt sie an einen fühlen Ort. Indessen, gibt die Creme barauf, und stellt sie an einen fühlen Ort. Indessen, die die fchrieben ift, setzt diesen, nachdem er abgelaufen ift, zierlich hoch auf die Greme, bestect ihn in mehreren Reihen mit kleinen Banillen-Bidcuit, und servirt sie sogleich zu Tisch.

### Nro. 684. Crème von Raffee.

Man brennt & Pf. guten Kaffee hellgelb, ftoft ihn fo lang er noch warm ift gröblich in einem Mörser, focht & Maaß Milch mit einem Stud Buder unnd einem Studchen geklopfter Banille, giest biese über ben Kaffee, läßt ihn zugebeckt bis er erkaltet ift, steben, und prest alsbann bie Milch burch eine Serviette. Hierauf zerklopft man 12 Epergelb wohl, rührt sie mit ber Milch ab, pasirt folches burch ein Sieb in eine Casserolle, und läßt es unter beständigem Rühren, ohne daß es jedoch kocht, zu einer biefen Creme werden, rührt sie nachdem in einer Schiffel, damit sie keine haut bekönnnt, bis sie kalt ift, füllt die Creme in Becher, und stellt sie zum Gesstehen an einen fühlen Ort.

# Nro. 685. Crème von Marmelade.

Man focht & Pf. Buder mit ein wenig Baffer, bis er bid ift und braun zu werben anfängt, gibt & Pf. Marmelabe, es fei von Kirschen, Aepfel, Quitten ober Aprifosen barein, rührt bieses in einer Schussel eine Beitlang, schlägt sobann bas Weiße von 12 Ehern zu einem Schnee, und ruhrt mit biesem bie Masse noch & Stunde, bestreicht eine Blatte leicht mit

mit biesem Y.

frifcher Butter, gibt bas Gerührte barauf, lagt fie in einem gelinden Dien aufzieben, und gibt bie Creme warm ju Tifch.

### Nro. 686. Crême von Thee.

Man brühet ein 1 Loth guten Thee mit & Maaß fochenber Milch ab, beeft ihn zu, und last ihn eine Zeitlang fiehen. hieranf zerklopft man 10 Epergelb wohl, paffirt die Milch durch ein Sieb bazu, gibt biefes in eine Cassevolle mit & Pf. Zucker, an dem man eine Zitvone abgerieben hat, und bocht es langsgan auf Kohlen zu einer dicen Creme. Will man sie warm serviren, so wird sie gleich in Becher oder Tassen gefüllt, im Gegentheil aber so lange gerührt, bis sie kalt ift, und bann zum Gestehen an einen fühlen Ort gebracht.

### Nro. 687. Eper-Ras.

Man zerklopft 12 Cher mit einem Quart fauren Rahm, macht 1 Maaß Milch mit einem Stuck Zucker siedend, rührt die Eher langsam darein, läßt sie aber nicht kochen, sondern nur langsam zusammen gehen. Sietauf spannt man über einen hoben Topf eine Seviette aus, giest ben Kas darauf, und läßt ihn so ablaufen und erkalten. Indessen berrührt man 6 Ehergelb mit einem Quart sußen Nahm, gibt 3 köffelvoll Zucker und vie auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitvone darein, sprubelt dieses auf dem Feuer, bis es diet ift, und läßt es ebenfalls erkalten. Wenn serviet werden soll, gibt man den abgelaufenen Kas auf eine Platte und die kalt gewordene Sauce darüber.

### Nra. 688. Schaum von Simbeeren.

Man ruhrt 6 Löffelvoll eingefottenes Simbeermark mit 3 Löffelvoll Buder und ber auf Buder abgeriebenen Schale einer Zitrone ganz leicht,
schlägt von 6 Chertiar einen steifen Schnee, rührt biesen nach und nach an bas Mark, seht bann bie Masse auf eine Blatte so viel wie möglich in die Sobe, und freicht sie mit einem Meffer glatt. Sierauf roftet man abgezogene und länglicht geschnittene Manbeln mit gestoßenem Zuder und etwas Wasser traus, bestreut damit ben Schaum, und gibt ihn gleich zu Tifch.

### Nro. 689. Schaum von Apritofen.

Man treibt ! Bi eingefochte Aprifosen burch ein Sieh, und rührt bies ses mit ein paar Loffelvoll Zucker und einer auf Zucker abgeriebenen Birtrone leicht. Hierauf schlägt man bas Weiße von 6 Eper zu einem fteisen Schnee, rührt biesen nach und nach an bas Mark, seht bann die Masse auf eine Blatte, bestreut fie mit grob gestoßenem Zucker, läßt fie in einem heißen Ofen schnell Farbe nehmen, und servirt sie gleich zu Tisch.

### Nro. 690. Champagner-Schaum mit Drangen.

Acht gange Eyer gerklopft man in einem hoben Topf mit & Bouteille Champagner gang fark, reibt 3 Orangen auf & Pf. Bucker ab, gibt biesen, nachdem er zuvor ein wenig gerftogen worben, mit bem Saft ber 3 Orangen und bem einer halben Bitrone barein, ftellt ben Topf auf Koblen, und

fprubelt bie Maffe so lange, bis fie Schaum gibt, hebt biesen immer mit einem filbernen Loffel in Becher ober Taffen ab, sprubelt so lange, bis alles zu Schaum geworben ift, und servirt bann ben Schaum nach Belieben warm ober kalt.

Nro. 691. Schaum von Sagenmart mit Alepfeln.

Bier Loffelvoll Sagenmart ruhrt man mit dem Saft einer halben Bitrone, 4 Roffelvoll Buder und ber auf Buder abgeriebenen Schale einer Bitrone ab, schlagt alsbann von 6 Eperflar einen fleisen Schnee, und ruhrt diesen darein, seht dann auf eine Platte weichgedampfte Borftorfer-Alepfel, die auf einem Sieb abgelaufen und kalt fein muffen, gibt den Schaum barüber, so daß die Apfel ganz davon bededt sind, bestreut ihn ftarf mit grob gestoßenem Bucker, lagt ihn in einem heißen Ofen schnell Farbe nehmen, und servirt ihn gleich zu Tisch.

### Nro. 692. Ralte Schale von Erdbeeren mit Rahm.

Man berliest und maicht die Erdbeeren rein, und bringt fie gum Alblaufen auf ein Sieb, gibt folde, wenn fie abgetrochnet find, in das bazu bestimmte Geschirr, bestreut fie mit gestoßenem Zuder und Zimmt, und gibt guten fußen Rahm barüber. Man kann statt Rahm auch Wein nehmen, im übrigen aber gleich versahren.

Nro. 693. Kalte Schale mit Erdbeeren und rothem Wein.

Bwei Ganbevoll geriebenes Milchbrob roftet man gelb, jedoch fo troden wie möglich mit ein wenig Butter, gießt, so lange bieses noch warm ift, & Maaß Burgunder oder sonst guten Wein darein, reibt eine Zitrone an Zucker ab, gibt diese mit, so viel nöthig ift, gestoßenem Zucker und etwas Zimmt darein, reinigt einen Tellervoll schone Erdbeeten, mischt diese barunter, läßt sie eine Weile damit an einem kuhlen Ort stehen, und gibt sie bann zu Tisch.

### Nro. 694. Durchgetriebene Erdbeeren.

Bwei Maaß rein gewaschene und verlesene Erbbeeren zerbruckt und treibt man mit gutem Weine burch ein Sieb, vermischt bas Durchgetriebene mit zerstoßenem Buder und eiwas Zimmt. Alsbann belegt man eine Salatiere mit frischem Biscuit, gibt die durchgetriebenen Erbbeeren darauf, und läßt sie an einem fuhlen Ort frisch werben. Die Erbbeeren konnen auch statt Wein mit Nahm durchgetrieben werben, mit der übrigen Zubereitung aber wird gleich verfahren.

# Nro. 695. Ralte Schale mit Rofinen.

Vier Sanbevoll geriebenes Roggenbrod roftet man ganz troden mit einem Studien Butter, gießt, so lang solches noch warm ift, 1 Maaß guten Bein baran, alsbaun reibt man eine Zitrone an einem Stud Zuder ab, gibt biese sammt bem Saft, ein paar Messerspilevoll Zimmt und 1 Pf. gut gereinigte Weinbeeren und Rosinen barein, streut soviel Zuder barauf, bis es fuß genug ist, macht bas Sanze wohl burcheinander, und läßt es an einem kublen Ort frisch werben.

# Berichiedene Torten.

# Nro. 696. Rraft-Torte.

Man schneibet ½ Pf. abgezogene Mandeln, trochnet solche auf einem Sieb am Ofen und ftost sie nach biesem mit ein wenig Zuder ganz fein. Herauf zerklopft man in einer großen Schuffel 8 ganze und 8 gelbe Eper, gibt ½ Pf. gesiebten Zuder, die Mandeln, 1 Loth Zimmt, ½ Loth Nelken, 1 Duint Carbemomen, biese alles fein zerkloßen, 2 Loth sein gewiegten Zitronat, eben so biel Bomeranzenschalen und die auf Zuder abgeriebene Schale einer Zitrone barein, rührt dieses zusammen eine Stunde auf eine Seite, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem. Brod bestreute Form und läßt sie Zetunden in einem gemäßigten Ofen backen.

#### Nro: 697. Biscuit-Torte.

Man rührt ½ Pf. fein gestebten Zucker mit 9 gangen und 4 gelben Cyern so lange bis die Masse gang diet ift, schlägt alsbann 14 Loth Starkemehl durch ein Sieb bazu, rührt dieses mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone leicht darein, füllt sogleich die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Brod bestreute Fornt, gibt sie ohne sie stehen zu lassen gleich in einen gemäßigten Ofen und backt sie Etunden. Man nuß bei bieser wie bei allen gerührten Torten vorzüglich darauf sehen, daß, während die Torte im Ausziehen ist, der Ofen geschlossen bleibt, und sie überhaupt nicht viel hin und her gestoßen werden, weil sie badurch gern zusammenssihen und schwer werden.

### Nro. 698. Gefüllte Biscuit-Torten.

Man rührt die in borhergehender Nummer angezeigte Quantität Zuder und Gyer zu einer dicken Masse, schlagt 14 Loth Starfemehl burch ein Sieh, zieht bieses leicht darein, und füllt sie in 3 gleiche mit Butter bestrichene und mit geriebenem Brod bestreute Formen, seht diese auf ein Blech, backt sie in einem gelinden Ofen schon. Wenn sie fertig und abgefühlt sind, überstreicht man sie mit eingemachten Johannisbeeren, seht die 3 Keile auf einander, schneibet sie neben herum am Rande gleich, überzieht sie mit der Chocolaben-Glace Nro. 849., läßt solches bei der Wärme trodenen, und gibt dann um die Torte einen Rand von ausgeschnittenem Papier.

# Nro. 699. Schwarzbrod-Torte.

Bier Loth geriebene Roggenbrobrinde feuchtet man mit ein paar Loffelvoll Wein an, und läßt solches, damit der Wein das Brod recht durchziehe, eine Weile zugedeckt stehen. Indessen rührt man ½ Af. ganz sein geriebene oder gestoßene Mandeln, mit eben so viel gestebtem Buder und dem Gelben von 12 Epern eine Stunde, gibt alsbann das Brod, ½ Loth Zimmt, halb so viel Nelken, 1 Quint Muskatnuß, so viel Cardemomen und die Schale einer Zitrone auf dem Reibeisen abgerieben barein, rührt die Masse noch eine Weile gut damit, mischt alsbann den Schnee von 9 Epern bare unter, fullt fie in eine mit Antier bestrichene und mit geriebenem Brob beftreute Form und badt fie eine fleine Stunde in einem guten Dfen.

# Nro. 700. Carmeliter-Torte.

Ein halb Pf. abgezogene Manbeln, die man zuvor in frisches Baffer gelegt hat, schneibet man quer so bunn wie Bapier, legt sie auf ein Sieb und läßt sie abtrocknen, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut diese zuerst mit geriebenem Brod und bann mit einer Handboll von gemelbeten Manbeln. Sierauf rührt nan ½ Pf. gesiebten Zucker mit 8 ganzen und 4 gelsben Spern eine Stunde, gibt nach diesem die noch übrigen Manbeln, die Schale einer Bitrone, ½ Loth Zimmt, halb so viel Melsen und wenn diese gut hineingerührt ist, 9 Loth Stärkemehl burch ein Sieb dazu, zieht diese zur kineingerührt ist, 9 Loth Stärkemehl burch ein Sieb dazu, zieht diese zur Erund in einer die Masse, süllt sie in die bestreute Form, stellt die Korke Erund in einen gemäßigten Osen und backt sie schoon. Sie kann alsbann mit einer beliebigen Glace überzogen oder bios mit Zucker bestreut und mit Devisen verziert werden.

### Nro. 701. Bunfch-Torte.

Man rubrt 1 Bf. aute frifche Butter mit 8 gangen und 10 gelben Ebn ern eine Stunde, folagt 1 Bf. feinftes Mehl und eben fo viel geftofenen Buder burch ein Gieb und ruhrt biefes nach und nach an bie Butter. follagt bas Beife ber 10 Eper zu einem fleifen Schnee und mifcht biefen fammt bem Gaft einer Bitrone in bie Daffe. Mun bestreicht man 3 glatte gang gleiche Formen, fie mogen bon Papier ober Blech fein, mit Butter, bestreut fie mit geriebenem Brob und theilt bie Daffe gang gleich, bamit feine Torte bider als bie andere wird barein aus, und badt fie in einem auten Dfen fcon, wenn fie fertig und erfaltet find, fcneibet man jebe Torte mit einem fcharfen Deffer in ber Ditte burch, benest fie mit Arat, überftreicht bas Benette einen ftarfen Defferrudenbid mit eingemachten 30= banniebeeren, fest alle 6 Theile aufeinander, fchneibet bie Torte am Rand berum gleich, bestreicht ben obern Theil, ber nicht mit Johannisbeeren belegt fein bari, mit Arat, übergiebt ihn mit ber Bunich-Glace Dro. 824. tradnet bie Torte bei gelinder Barme und gibt einen Reif von ausgefchnittenem Papier barum.

#### Nro. 702. Chocolade Torte.

Ein halb Pfund geschälte Manbeln schneibet man fein, trodnet fie auf einem Sieb und ftost sie gröblich. Sierauf lautert man & Pf. Buder mit einem Glas Wasser, kocht ihn bid, gießt ihn über die Manbeln und rührt solche bis sie wieder abgefühlt sind, zerklopft alsdann 6 ganze und 6 gelbe Eper, gibt diese an die Manbeln und rührt die Masse im de Strone auf Buder ab und gibt diese mit 6 Loth geriebenem Banille-Chocolade darein, füllt sie in eine mit Butter bestrichene und mit Brod bestreute Form und badt die Torte in einem guten Ofen eine Kleine Stunde.

### Nro. 703 Chocolade-Torte anderer Urt.

Man rührt & Ri, gesiebten Buder mit 9 gangen und 4 gelben Epern eine Stunde, gibi & Loth Starkemehl mit 6 Loth geriehener Chocolade vermischt durch ein Sieb in die Maffe, zieht biefes leicht barunter, fullt fie in eine mit Butter bestrichene und geriebenem Brobe bestreute Forn und backt bie Torte & Stunden in einem gemäßigten Ofen.

# Nro. 704. Erdapfel-Torte.

Man siebet gute gelbe Erbapfel nicht zu weich, last folde nachem fle geschält find, gang erfalten und reibt sie hernach auf einem Reibeisen fein, ruhrt & Bf. fein gestebten Buder mit 2 Loth gestoßenen bittern Manbeln, 2 Loth Bitronat und eben so viel Pomerangenschalen, belbes fein gewiegt mit ber auf Zucker abgeriebenen Schale einer Bitrone sammt beren Saft, & Pf. Erbapfel, 6 ganze und 8 gelbe Eher eine Stunde, fullt die Maffe in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Brod bestreute Form, stellt sie schnell in einen guten Den und badt sie eine kleine Stunde.

### Nro. 705. Mandel Torte.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln ichnelbet man fein, trodnet fie in einem Sieb am Ofen und ftofit fle dann mit ein wenig Buder gang fein. Sterauf ruhrt man & Pfund fein gesiebten Buder mit gemelbeten Mandeln, einen Kaffeeloffelvoll Zimmt, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 7 ganzen und 7 gelben Chern eine Stunde, gibt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit weißem Brob bestreute Form und läßt sie eine kleine Stunde in einem gemäßigten Ofen baden.

### Nro. 706. Gelbe Ruben Torte.

Seche bis 8 gute mittelgroße gelbe Ruben ichabt und majdt man rein, fcnelbet bas Innere ober ben Rern beraus und wirft ibn weg, bas lebrige aber fcneibet man gu Fingergliedlangen und einer Stricfnabel biden gleiche Studden, fest biefe mit faltem Baffer in einer meffingnen Pfanne uber bas Feuer, gießt folches, wenn es zu fieben anfangen will ab, wieber faltes baran und wiederholt biefes 5 bis 6mal, bis bie Ruben fo weich find, bag fie fich bruden laffen und giegt fie alebann auf ein Sieb. Sierauf fchalt man bon einer Bitrone bie Schale gang fein ab, überflebet biefe ein paarmal mit tochenbem Baffer und fchneibet fie, nachbeni fie ein wenig abgefühlt find, nitt 2 Loth Bitronat und fo viel Bomerangenichalen langlicht gang fein. Run lautert man & Bf. Butter mit einem Glas Bein, gibt, wenn biefer rein ift, bie Ruben und bas übrige Befchnittene barein, focht bamit ben Buder furg ein, brudt ben Gaft bon 2 Bitonen bagu und gibt fle gum Abfuhlen auf eine Blatte. Allebann belegt man ein Blech bas einen fomalen Rand bat, mit gutem bunn ausgewallten Butterteig bis an ben Rand berauf, breitet bie abgefühlten Ruben in einer Gleichheit barauf aus und giegt ben noch borbandenen Gaft barauf herum. Run rubrt mait \$ Pf. fein geriebene ober gestoßene Danbeln mit eben jo viel gefiebten Buder, ein wenig Bimmt, 3 gangen und 3 gelben Ghern gang leicht, gibt biefes auf bie Gulle, ftellt bie Torte in einen guten Dfen und badt fle fcon.

# Nro. 707. Rahm-Torte.

Man focht ein fingerlanges Studchen Banille mit & Maag guten Rabm, lagt biefen ertalten und prest ibn burch eine Cervlette. Sierauf bestreut 13\* man eine Blechform, bon ber man ben Rand wegnehmen kann mit geriebenem Brod, legt fie nach biefem mit guten, eines Messerväckenbiet ausgewalten Butterteig aus, zerklopft 10 Gyergelb mit 4. Löffelboll gestoßenem Zucker, rührt ben abgekühlten Rahm nach und nach darein, gießt biese in bie mit Teig ausgelegte Vorm, gibt bie Torte in einen guten Dsen und backt sie schoen Beum sie fertig ist macht man ben Nand von der Vorm ab, setzt bei Torte sammt dem Blechboden auf eine Platte und ferbirt sie nach Belieben warm ober kalt, man kann auch statt ber Banille gestoßenen Zimmt in den Rahm thun, dann wird er aber zuvor nicht abgekocht sondern frisch an die Eyer gerührt, auch kann man den Boden der Torte mit kleinen reingewaschenen Weinberen bestreuen.

### Nro. 708. Mandel-Torte mit Biftagien.

Ein halb Pfund abgezogene geschnittene und auf einem Sieb getrodnete Mandeln ftogt man fein, rührt diese mit & Pf. gesiebtem Buder, 8
ganze und 9 gelbe Eper eine Stunde, schneibet 8 Loth abgezogene Pistazien mit 3 Loth Pomerangenschalen fein, mischt diese in die Masse, füllt sie
in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Brod ausgestreute Form
und badt die Torte eine Kleine Stunde in einem guten Ofen.

#### Nro. 709. Drangen-Torte.

Man läutert & Bi. Buder mit einem Glas Wasser, gießt, nachbem er rein ift, ein paar Löffelvoll Orangenbluthervasser mit dem Saft von 2 sus ben Orangen dazu, kocht ihn damit did und stellt ihn alsdann bei Seite. Indessen ftost oder reibt man & Ps. Mandeln ganz fein, gibt den Buder darüber, schlägt 5 ganze und 5 gelbe Eyer dazu und rührt dieses zusammen eine Stunde, mischt dann die abgeriebeue Schale von 2 frischen Orangen darein, gibt die Masse in eine bestrichene mit geriebenem Brod bestreute Korm und badt die Torte in einem guten Ofen.

### Nro. 710. Torte von Johannisbeeren.

Man ninmt auf ein Bachrett 12 Loth feines Mehl, 6 Loth gestoßenen Buder, einer Auß groß frische Butter und die abgeriebene Schale einer Zitrone, zerklopft das Weiße von 2 Ehern, drudt etwas Zitronensaft hinzu und und macht damit einen Teig, wallt solchen schwachen Messerrückendid aus, belegt damit ein mit Butter bestrichenes und mit geriebenem Brod ausgestreutes Blech, so einen schunlen Rand hat und überstreicht den Boden mit eingemachten Johannisbeeren einen kleinen Fingerbick, rührt alsdann im Br. gessieben Buder mit eben so viel sein gestoßenen Mandeln, 2 Loth geschneten mit Bitronat, eben so viel sein gestoßenen Mandeln, 2 Loth geschneten mit Bitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, 3 ganzen und 4 gelben Eyern i Stunde, gibt die gerührte Masse auf die Külle, stellt die Torte in einen guten Ofen und läßt sie schön baden. Man kann sie wenn sie sertig und abgefühlt ist mit einer beliebigen Glace überziehen und sie mit glasiten Johannisbeeren garniren.

### Nro. 711. Compot-Torte.

Man ichalt icone Borftorfer-Alepfel, boblt folche aus, ichneibet fie in ber Mitte entzwei, bampft fie mit ein wenig Bein, Buder und einem Stud-

chen ganzen Zimmt nicht ganz weich und legt fie bann zum Ablaufen auf ein Sieb. hierauf belegt man ein mit Butter bestrichenes und mit weißem Brod bestreutes Blech, so einen schmalen Rand hat, mit fein ausgewalltem Butterteig, besegt ben Boben besselben mit ben Aepfeln so, daß immer ein Raum bon Fingerbreite dazwischen bleibt und streicht in ben leer gelassenen Raum einen fleinen Fingerbid ein genachte Johannisbeere. Alsbann ruhrt man 4 Loth sein gestoßene Manbeln mit eben so viel gestebtem Buder und bem Gelben von 4 Epern leicht, schlägt das Weiße der Eper zu Schnee, misch biesen unter die Masse, gibt sie über das Compot und bacht die Torte in einem guten Ofen.

### Nro. 712. Bitronen-Torte."

Auf & Pf. Buder werben 3 Zitronen abgerieben, bas Mark bavon hetausgenommen, basselbe von ber weißen haut gereinigt und bann klein zerschnitten, alebann zerstößt man & Pf. Manbeln ganz sein, gibt ben Zuder
woran die Zitronen abgerieben worden sind, sammt bem Mark, 4 Loth sein
gewiegten Zitronat und ben Sast von 2 Zitronen bazu, macht dieses mit
einem silbernen Lössel gut untereinander und läßt es 3 bis 4 Stunden stehen oder beizen. Hieragt belegt man ein mit geriebenem Brod bestreutes
Blech, bas einen schmalen Rand hat, mit seinem Butterteig, breitet die gebeizte Külle barauf aus, wallt von dem nämlichen Teig einen Deckel, sticht
ihn zierlich mit Biguren oder Laubwerf aus und legt biesen auf die Torte,
bestreicht sie mit zerklopsten. Epern und bacht sie in einem frischen Ofen.
Benn sie fertig und abgekühlt ift, kann man sie mit einer weißen Glace
überziehen oder sie blos mit Zuder bestreuen. Man fann auch statt diesem
Deckel von 4 bis 6 Eperklar einen steisen Schnee schlagen, solchen über die

#### Nro. 713. Reis-Torte.

Ein halb Pfund schönen Reis verliest und wascht man aus ein paar heißen Wassern rein, gießt kochendes Wasser daran und läßt ihn, ohne darin zu rühren, auf Kohlen ausquellen und weich werden und beingt ihn, wenn dies ersolgt ist, zum Ablausen auf ein reines Sieb, gibt den Reis sodann wenn er troden ist auf eine Platte, streut & Pf. gestoßenen Zuder darauf und drückt auf diesen den Saft von 3 Zirronen. Hierauf belegt man eine Blechform, die man zuvor mit geriebenem Brod bestreut hat und der man den Rand abnehmen kann, mit seinem Butterteig, so daß dieser einen Kingerbreit an dem Rand herauf geht, breitet die Reismasse darauf aus, reibt 1 oder 2 Zirronen an einem Stüd Zuder ab, stoht diesen seine, bestreut damit die Korte und back sie schiell damit sie nicht trocken wird in einem guten Ofen. Indesse focht man von dem Saft von 2 Zirronen und einem Stüd Zuder ab, kost diesen seinen und einem Stüd Zuder ab flost toesen wird in einem guten Ofen. Indesse soch der überzieht damit die Torte, wenn sie aus dem Ofen kommt und servirt sie dann nach Belieben warm oder kalt.

### Nro. 714. Mandel-Croquant.

Man schneibet & Pf. schon abgezogene Manbeln quer so fein wie möglich, reibt von 2 Orangen bie Schale auf & Pf. Buder ab, ftoft biefen fein gibt ihn mit ben Manbeln in eine messingen Pfanne, bespritt bieses mit ein wenig Wasser und läßt es unter stetem Umrühren gelb werben, zubor aber bestreicht man eine runde Form von innen mit susem Manbelol, gibt bie gelb gewordene Masse darein, drückt solche so lange ste noch warm ist, nach der Form schon gleich aus und fturzt sie wenn sie abgekühlt und hart ift, auf eine Platte.

#### Nro. 715. Torte mit Caramehl.

Man nimmt auf ein Badbreit & Bf. geftogenen Buder, eben fo viel feines Mehl, ein En groß frifche Butter, bie auf Buder abgeriebene Schale einer Bitrone, eine Defferspigevoll Bimmt, einen Loffelvoll Bitronenfaft und fo viel Eperflar, bag biefes einen Teig gibt, ben man gut arbeiten und bann fdmachen Defferrudenbid auswallen tann. Go groß nun bie Torte werben foll, fcneibet man nach einer Schuffel ben Boben, legt ibn auf ein beftrichen und mit Brob bestreutes Blech, beftreicht ben Rand einen Fingerbreit mit einem gerklopften En, legt bon bem Teig ein eben fo breites Bant herum, flupft ben Boben fart bamit er feine Blattern befommt und badt ibn leer in einem gemäßigten Dien. Alsbann erft, wenn er fertig ift, be= ftreicht man ibn fingerbid mit eingesottenem Dbft welcher Art es fei; bier= auf focht man & Bf. Buder zu Caramehl. Um gewiß zu fein, ob er ftart genug ift, taucht man einen Rochlöffelftiel in faltes Waffer, fahrt bamit in ben Buder und bann fchnell wieber in bas Baffer, fpringt ber Caramebl, ber fich angebangt bat wenn man barauf brudt fchnell ab, fo ift er fertig, lägt er fich aber noch weich und gab fühlen, fo muß er noch fo lange gefocht merben, bis er bie angezeigte Beschaffenheit bat. Dun beftreicht man bon einer Blatte ober Cafferolle, welche bie Große ber Torte hat ben Bos ben bon Auffen mit fugem Manbelol, taucht eine 4zinfigte Gabel, ober mas beffer ift, einen fleinen Schlagbefen in ben Caramehl und überfpinnt bamit bas Beftrichene. Wenn ber Caramehl auf ift, bebt man ben Boben mit Borficht ab und legt ibn ftatt einem Dedel auf Die Torte.

#### Nro. 716. Gewürg-Torte.

Ein halb Bfund füße und 4 Loth bittere abgezogene Manbeln reibt ober stoft man mit 4 Cherklar ganz sein, vermischt diese mit & Pfund gestebem Zuder, 1 Loth Zimmt, & Loth Nelken, so viel Cardemomen, einer geriebenen Mussaumig, die auf Zuder abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Loth seingewiegten Zitronat und so viel Bomeranzenschalen. Alebann schlägt man das Weiße von 8 Cher zu einem steisen Spiece, gibt diesen an das Gemelbete und rührt es zusammen & Stunde. Heet und rührt es zusammen folichen Spiecauf flebt man Baddblaten mie ein wenig Cherklar zusammen, schneibet davon so groß die Torte werden soll nach einer Blatte einen Boden, legt diesen mit einem Blatt weißen Bapier auf ein Blech, streicht die gerührte Masse 2 Kingerbick darans ind badt die Torte in einem gelinden Ofen schon. Wenn ste sertig und kalt geworden ist, kocht man 4. Pf. Zucker mit ein wenig Orangeublüthervasser zu Caramehl und überzieht damit die Torte.

Colors that

### Nro. 717. Linger-Torten.

Man nimmt auf ein Badbrett & Df. feinftes Debl, eben fo viel frifche Butter, & Df. fein geftogene Manbeln, fo viel geflebten Buder und bie auf einem Reibeifen abgeriebene Schale einer Bitrone, reibt biefes gufammen gut burcheinander und macht es mit einem Loffelvoll Bitronenfaft und Cher= gelb zu einem nicht zu feften Teig, arbeitet folden leicht burch und wallt ibn Defferrudenbid aus. Go groß nun bie Torte werben foll, fcneibet man nach einer Platte ben Boben, legt ibn auf ein bestrichenes Blech und bestreicht ben Rand einen fleinen Fingerbreit mit einem gerflopften En, wargelt bon bem nämlichen Teig eine fleine Fingerbide Schnur und legt biefe barauf berum, ben noch übrigen Teig wargelt man ebenfalls fo aus, legt bavon ein Gitter barauf, bestreicht biefes mit ein wenig Baffer, beftreue es mit grob gestoßenem Buder, macht um bie Torte berum einen Ring von fteifem Papier, befestigt biefen bamit fie nicht auseinander laufen und aus ber form fommen fann mit einer Stednabel und badt bie Torte ohne was barein zu fullen, in einem gelinden Dfen. Wenn fie fertig ift, fullt man erft bas Gitter mit eingefochten Gin - ober Johannisbeeren aus und lagt bann bie Torte erfalten.

#### Nro. 718. Torte von barten Evern.

Man nimmt auf ein Badbrett & Butter, eben so viel gestebten Judet, & Pf. Mehl, 4 Loth sein gestoßene Mandeln und das Gelbe von 6 hatts gesottenen Ehern, reibt dieses zusammen gut ab, macht es mit Ehergelb zu einem Teig ohne benselben viel zu wirken. Sierauf bestreicht man ein Biech mit Butter, bestreut es mit Semmelnehl, wallt ben Teig einen Messertie dendic aus und schneibet so groß die Torte werden soll, nach einer Platte ben Boden heraus, bestreicht den Rand neben herum einen kleinen Fingets breit mit einem zerklopften Eh, legt von dem Teig ein schnales Bandchen barauf herum und bestreicht auch dieses. Allsdahn belegt man den Boden einen kleinen Fingerbid mit eingekochen Johannisbeeren, schneibet den illbrigen Teig in schnale Streisen und legt davon über die Torte ein Glitter, besestigt um dieselbe einen Ring von steisem Papier, damit sie nicht auskindander lausen kann, und badt sie schnell in einem guten Ofen. Man kanifste, wenn sie sertig ist, mit Caramehl überziehen, ober sie blos mit Zuter bestweien, auch eine Zitronen-Glace darauf geben.

#### Nro. 719. Mart-Torte.

Bon 3 Milchbroben reibt man bie Rinbe ab, schneibet bas Innete gu bunnen Schnitten, gießt ein Quart tochenben Rahm barauf und bedt bas Brod zu. Indessen rührt man 6 Loth Butter mit bem Gelben bon 6 Chern leicht, schneibet 3 Bf. gut ausgewässertes Rinbsmart ganz klein, rührt bieses mit einer Handvoll Zuder, 2 Messerspievoll Zininit und bein erkalteen Brod an die Butter, schlägt bas Weiße der Cher zu Schnee und rührt diesen in die Masse. Nun belegt man ein mit weißem Brod bestreutes Biech, bas einen schnulen Rand hat, mit gutem sein ausgewallten Sutterlieg, gibt

bie Masse barein, bestreut sie oben ein wenig mit geriebenem Milchrob, welches man mit einem Löffelvoll Buder bermischt hat und badt bie Torte in einem guten Ofen.

#### Nro. 720. Quitten-Torte.

Man belegt eine Blechform, von der man den Rand abnehmen kann, mit gutem fein ausgewalltem Butterteig und läßt diesen einen starken Fingerbreit am Rand herauf gehen, tocht 2 bis 3 geschälte und zu Schnigen gemachte Quitten mit Wein und Zuder weich, läßt sie erkalten und belegt damit den Boben. Herauf rührt man & Rf. Quittenmark mit 4 koth sein gestoßenen Mandeln, & Pf. gestebten Bucker, der abgeriebenen Schale einer Bitrone sammt deren Saft und dem Gelben von 5 Ehern ganz leicht, schlägt das Weiße der Eher zu Schnee, rührt ihn in die Masse und gibt diese über das Compot in die Torte, bermischt alsdann eine handvoll geriebenes Milchbod mit einem Lösselvoll gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimmt, bestreut damit die Torte und backt sie in einem frischen Ofen.

### Nro. 721. Alepfel-Torte mit Zitronenguß.

Man flicht gute Borftorfer-Aepfel aus, schalt und schneibet fie entzwei, und bamuft sie mit etwas Wein, Bucker, ber Schale einer halben Bitrone und beren Saft turz ein und legt sie bann zum Erkalten auf eine Blatte. Alsbann belegt man eine Blechform, ber man ben Rand abnehmen kann, mit feinem Butterteig, lagt biefen einen ftarten Bingerbreit heraufgehen und belegt ben Boben berfelben mit ben kalt geworbenen Aepfeln. Nun rührt man 4 Loth sein gesiebten Bucker mit dem Gelben von 3 Eyern, reibt eine Bitrone auf Bucker ab und gibt diese barein, schlägt sodann das Weiße ber Eyer zu Schnee, rührt ihn mit bem Saft einer Zitrone unter die Masse, gießt diese an die Torte und back sie einem frischen Ofen schon.

#### Nro. 722. Sauerfraut. Torte.

Butes Sauerfraut, bas nicht gu alt fein barf maffert man 3 bis 4 Tage, giefit alle Tage ein paarmal bas Baffer ab, frifches baran und brudt es nach biefer Beit feft aus, fest es in einer meffingnen Bfanne mit Baffer auf bas Feuer, gießt fo oft es fochen will, bas Baffer ab, wieber frifches baran und wieberholt biefes 5 bis 6mal, fcuttet es bann auf ein Sieb und trodnet bas Rraut wenn es abgelaufen ift zwijchen reinen Tuchern. Sierauf lautert man 1 Bf. Buder mit einem Glas Wein, gibt bie Chalen bon 3 Bitronen fo fein wie möglich gefchnitten, fammt bem Rraut barein. Das Mart bon ben 3 Bitronen ichneibet man, nachbem man es bon ber weißen Saut gereinigt bat in fleine Burfel, gibt es ebenfalls bagu und focht biefes zusammen fo lange, bis nur noch wenig Saft baran gu feben ift und ftellt es bann gum Erfalten bei Geite. Inbeffen macht man folgenben Teig: Man nimmt 14 Loth feinftes Debl, 8 Loth Butter, 6 Loth geftogenen Buder und fo viel fein geftogene Manbeln, ein paar Loffelvoll Bitronenfaft, ein Ganges, bas lebrige gelbe Gper, reibt biefes gufammen ab und macht es zu einem Teig an, fo groß nun bie Torte werben foll wallt man ben

Teig einen schwachen Messerrückendick aus, schneibet ihn nach einer Platte rund und legt ihn auf ein mit Bapier belegtes Blech, bestreicht ben Rand neben herum einen Fingerbreit mit einem zerklopften Ey, legt auf dieses ein eben so breites Band von dem Teig und bestreicht es ebenfalls. Run breiztet man die abgefühlte Külle auf den intern Naum aus, wallt von dem übrigen Teig einen dunnen Deckel, sticht ihn mit Blumenwert aus, legt ihn auf die Torte, schneibet den Rand aussen herum mit einem Messer dazum und bie Torte, schneibet den Rand aussen herum mit einem Messer dazum und backt die Torte in einem frischen Dien. Man kann ste auch vor dem Baschen ein werig mit Wasser übersahren und mit gestoßenem Candis bestreuen, oder sie nach dem Backen mit einer Zitronen-Glace überziehen und wieder trocknen lassen.

#### Nro. 723. Sand-Torte.

Man zerläßt & B. frische Butter und gießt folche damit sich bas Saure barin setzt in eine Schuffel. Wenn die Butter gestanden ift, nimmt man sie in eine Schuffel ab, rührt sie mit dem Gelben von 10 Ehern und & Pf, auf einem Reibeisen geriebenen Bucker ganz leicht, das Weiße der Gyer schlägt man zu Schnee, rührt diesen mit der abgeriebenen Schale einer Bistrone, einen Kasseelöffelvoll Zimmt und halb so viel Muskatblüthe barein, zieht & Pf. seines Wehl leicht darunter, gibt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Brod ausgestreute Form und backt die Torte in einem frischen Ofen.

#### Nro. 724. Glas-Torte.

Man wallt seinen Butterteig schwachen Messernschendid aus, schneibet nach einer Platte einen Boben, legt biesen auf ein bestreutes Blech, stupst ihn fark damit er keine Blattern bekommt, legt übers Kreuz ein aus dem nämlichen Teig geschnittenes Fingerbreites Band, unterlegt solches damit es in der Hohe bleibt mit ein wenig zusammengeballtem Papier, bestreicht den Teig mit einem gerklopften Eh und backt ihn ohne etwas darein zu füllen schnell in einem guten Ofen. Wenn er fertig und abgekühlt ist, gibt man in die 4 Ecken die durch das Kreuz hergestellt sind viererlei eingesottene Brüchte, als z. B. Aprikosen, Johannisbeere, Hägenmark, Kirschen oder was man sonst für Abwechslungen hat. Dieses muß aber so hoch ausgestragen werden, daß es dem Band oder Kreuz gleich sieht. In die Mitte der Torte legt man einen Stern von schönen abgezogenen in der Mitte gesspalteten Mandeln. Hierauf kocht man ein Caramchl nach Borschrift von Kro. 678., überzieht die Torte schoft glatt damit, gibt einen zierlich geschnittenen Rand von Papier darum und servirt sie gleich zu Tische.

### Nro. 725. Torte mit Aprifofen.

Man lautert & Pf. Buder mit einem halben Glas Bein, focht ihn ein wenig bid und gibt bann ben Saft einer halben Bit one barein, schneibet 12 bis 15 Aprifosen entzwei, begießt fie mit ein wenig heißem Wasser, zieht bie haut babon, focht sie nachdem sie wieder abgelaufen find mit bem Buder kurz und stellt sie alsbann zum Erkalten bei Seite. hierauf wallt

man guten Batterteig ganz bunn aus, schnesbet so groß die Torte iverben foll nach einer Platte ben Boben, bestreicht ben Rand neben herum einen Bingerbreit mit zerklopften Ebern, legt ein eben so breites Band darauf hers um und bestreicht bieses ebenfalls. Nun legt man ben innem Rann mit ben abgefühlten Aprisosen aus, schlägt die Steine babon auf, schält die Kerne und wiegt sie mit einigen abgezogenen Manbeln ganz sein, bermischt biese mit einer Handvoll gröblich zerstoßenem Canbis, behält bavon ein paar Lösselvoll zurud und streut bas liebrige über die Aprisosen. Bon bem noch übrigen Teig schneibet man mit einem Messer schnale Banber ab, legt damit ein Gitter auf die Torte, bestreicht solches mit Ever, freut ben übrigen Zuser und Manbeln darauf und backt die Torte in einem frieschen Osen schnell aus.

#### Nro. 726. Rrach-Torte.

Man lautert 1 Bf. feinen Zuder und kocht felben zu Caramehl, zubor schneibet man & Pf. abgezogene Manbeln quer so fein wie Bapier, serner 4 Loth Jitronat, 8 Loth Quitten-Confect und ein par eingemachte Musse. Lettere 3 Stücke schneibet man flein gewürfelt, mischt sie sammt ben Mandeln in den Zuder und rührt diese in einer Schüffel bis die Masse aben, so groß die Torte werden soll nach einer Platte einen runden Bosben aus, legt diesen auf ein mit Bapier belegtes Blech, streicht die Masse gang gleich darauf und läßt die Torte blos trocknen.

#### Nro. 727. Torte von Pflaumen.

Ein Pfund Pflaumen focht man mit einem Glas Wein und einem Stud Buder welch und furz ein und stellt ste alebann zum Erkalten bei Seite. hierauf belegt man eine Blechsonn, der man den Rand abnehmen kann, mit sein ausgewalltem Buttertetg, so daß dieser 2 Kingerbreit am Rand herauf geht und bedeckt den Boden desselben mit den abgefühlten Pflaumen. Nun dermischt man eine Handvoll gestoßene Mandeln mit eben so diet gestoßenem Bucker, einer Handvoll geriebenem Milchbrod, einer Messerzieben boll Zimmt und der abgeriebenen Schale einer Zitrone, rührt dieses mit einer Tasse guten Rahm ab, gibt es über die Pflaumen, so daß diese dazu von bedeckt sind, schneidet frische Butter in dunnen Schnittschen daxauf und backt die Torte in einem frischen Osen. Wenn sie fertig ist, wird der Bleche rand davon gemacht und die Torte mit dem Blechboben auf eine Platte gegeben.

#### Nro. 728. Weichfel - oder Rirfchen-Torte.

Man steint 3 Pf. frische Kirschen ober Weichseln aus, legt fie auf ein Sieb und bestreut fie ftart mit Buder, gibt aber ein Gefäß unter das Sieb, das den herabtraufelnden Saft aufnimmt, alsdann belegt man ein Blech mit feinem Butterteig, läßt diesen einen Kingerbreit am Rand herauf gehen und gibt die Kirschen darein, den abgetrauften Saft zerklopft man mit 3 Ehem und einigen Löffelvoll sußen Rahm, gibt eine Sandvoll sein gestoßenen Mandeln mit so viel gestoßenen Buder und der abgeriebenen Schaler eines

Bitrone barein, gießt biefes uber bie Rirfchen, bestreut fie ftart mit geriebenem Biscuit, und bact bie Torte in einem frischen Dfen.

# Berichiebene Ruchen.

#### Nro. 729. Wiener-Ruchen.

Man rührt & Pf. frische Butter mit 9 Eyern zu Schaum, gibt 2 ftarte Löffelvoll gute hefe, eine Tasse lauwarme Milch, etwas Salz und 1 Pf. seinstes Mehl, welches man zuvor zur Wärme gestellt hat, darein, macht bieses zu einem Teig, und klopft ihn bis er glatt und fein ist, gibt serner Pp. große und kleine Mossnen, die man nach dem Waschen wohl abgetrocknet hat, mit 3 Loth sein geschulttenem Zitronat darein, klopft diese leicht in den Teig, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene Blechform, und läst ihn zugedeckt bei der Wärme gehen oder reisen, bestreicht ihn alsbann mit einem zerklopften Cy, streut sein geschnittene Mandeln mit ein wenig Zuster datauf, und backt den Kuchen in einem seissen. Den

#### Nro. 730. Bitronen-Ruchen.

Man nimmt auf ein Backbrett & Pf. Mehl, schneibet 12 Loth frische Butter barein, gibt eben so viel gestoßenen Zucker, eine Messerspievoll Muskatenbluthe und die auf Zucker abgeriebene Shale von 2 Zitronen bazu, und macht dieß alles mit 3 bis 4 Cyergelb zu einem leichten Teig. Run bestreicht man einen Bogen weißes Lapier mit Butter, legt dieses auf ein Blech, gibt ben Teig barauf und brückt ihn Kingerbick zu einem runden Auchen aus, bestreicht ihn alsbann mit Gyergelb, streut eine handvoll sein gewiegte Manbelu worunter ein paar Lösselvoll gestoßener Candis gemischt wird, und bacht ihn in einem frischen Ofen.

### Nro. 731. Berührter Rirfchen-Ruchen.

Ein Biertelpfund Buder wird mit dem Gelben bon 6 Eyern leicht gerührt, alsbann reibt man 2 altgebadene Milchbrode auf dem Reibeisen sein, und rührt dieses mit einem Kasselösselvoll Zinnnt in den Zuder, schlägt das Beise der Eyer zu Schnee, mischt ihn mit 1 Pf. abgezopften Kirschen in die Masse, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Form, und backt ben Kuchen, ohne ihn stehen zu lassen, in einem guten Ofen.

### Nro. 732. Ruchen von Roggenbrod mit Ririchen.

Sechs Loth schwarze geriebene Brobrinde seuchtet man mit 3 Löffelvoll rothen Wein an und läßt dieses damit gut durchziehen. Indessen rührt man 4 Bf. gestebten Zucker mit dem Gelben von 6 Epern und 4 Loth sein gestoßeinen Mandeln leicht, gibt einen Kasseelösselvoll Zimmt, die Schale von einer halben Zitrone klein geschnitten mit dem angeseuchteten Brob darein, und verrührt es gut damit, schlägt alsdam das Weise der Eper zu Schnee, gibt diesen mit 1 Bf. abgezopfen Kirschen in die Masse, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Form, und baatt sie gleich ohne sie länger stehen zu lassen, in einem frischen Osen.

Nro. 733. Rirfchen-Ruchen von murbem Teig.

Dan nimmt auf ein Badbrett & Bf. feines Mebl. 12 Loib Butter, bas Belbe bon 2 Ghern, etwas Galg und 2 Loffelvoll Buder, macht bie= fes mit faurem Rabm zu einem Teig, wirft ibn nur ein wenig und wallt ibn zweimal wie einen Butterteig aus. Go groß nun ber Ruchen werben foll, wallt man bon bem Teig ein Defferrudenbides Blatt, fcneibet es nach einer Blatte aus, bestreicht ben Rand nebenherum einen Fingerbreit mit Cher, legt barauf ein eben fo breites Band um ben Teig berum, und beftreicht biefes auch. Den innern Raum bes Bobens belegt man mit abgegupften Ririden ober Beichfeln, vermifcht eine Sandvoll fein gewiegte Manbeln mit fo viel geftogenem Buder, etwas Bimmt, ein paar Loth Bomerangenichalen und Bitronat, beibes fein gewiegt, bestreut bamit bie Rirfoen bid, wallt bann ben übrigen Teig zu einem Dedel aus, legt ibn auf ben Ruchen, brudt bie Enbe gut an, legt auf ben Rand noch ein Finger= breites Band von Teig, fchneibet ben Rand rund herum mit einem beig gemachten Deffer bamit folder gadicht wird, beftreicht ben Ruchen mit Eper, und badt ibn in einem guten Dfen.

Nro. 734. Gerührter Rirschen Ruchen von eingeweichtem Brod.

Amel abgeriebene Mildhrobe schneibet man in seine Schnitten, gießt ein Quart Milch barüber, stellt solches auf heiße Afche bis bas Brod weich und von der Milch nichts mehr zu sehen ist und setzt es sodann zum Erstalten bei Seite. Indessen rührt man \( \frac{1}{2} \) Nutter mit eben so viel fein gestoßenen Mandeln, 4 Loth gestoßenen Juder und 7 Gyern leicht, gibt das erfaltete Brod, einen Kasselösselvoll Limmt, ein Stüdchen feln gesichnittene Zitronenschale, etwas Zitronat und Pomeranzenschale bazu. Wenn bieses zusammen gut verrührt ist, mischt man unter die Wasse 1\frac{1}{2} Bf. absgegupste Kirschen, gibt sie in eine bestrichene nind mit Brod ausgestreute Vorm, und backt den Kuchen sogleich in einem guten Ofen.

### Nro. 725. Anis-Ruchen mit Befe.

Man ftellt 1 Pf. feines Mehl zur Warme, zerläßt & Pf. gute Butter, zerklopft bamit bas Gelbe von 8 Ehern, gibt 2 Löffelvoll gute hefe mit ein wenig warmen Rahm baran, streut auf bas Mehl & Pf. gestoßenen Zuder, macht solches mit Gemelbetem zu einem leichten Teig an, klopft ihn bis er glatt ist, und gibt zulett einen Löffelvoll gewaschenen und wieber getrockneten Anis barein, und stellt ben Teig zugebeckt, bis er reif oder gegangen ist, zur Wärme. Alsbann bestreicht man einen Bogen weißes Papier mit Butter, legt ihn auf ein Blech, gibt ben Teig barauf, und brückt ihn mit der hand zu einem Kingerdicken Ruchen aus. Ann zerklopft man ein Ehergelb mit einem Stückhen zerkassenen Butter, bestreicht ihn damit, streut eine Handvoll zerstoßene Makaronen barüber, und backt ihn in einem guten Ofen.

Nro. 736. Apfel-Auchen mit hefenteig. Man bampft Sbis 10 gute geschälte und zu Schnigen gemachte Alepfel

mit einem Stud Butter weich, und ftellt fie zum Erfalten bei Seite. Sierauf macht man 1 Pfund bei ber Warme geftanbenes feines Debl mit 4 Chergelb, & Bf. zerlaffener Butter, 2 Loffelvoll gute Befe, Salz und lauwarme Dilch gu einem Teig an, flopft folden bis er glatt und fein ift, bebedt ibn mit einem Tud, und läßt ibn bei ber Barme geben ober reifen, wallt bann von etwas über bie Salfte ein bunnes Blatt aus, belegt bamit ein mit Butter bestrichenes Ruchenblech, mijcht unter Die erkalteten Aepfel 12 Loth Beinbeer und Roffnen, bie man guvor mit ein wenig Wein auf Rob-Ien hat angeben laffen, ferner ein paar Loth flein gerschnittenen Bitronat und Bomerangenschale, eine Sandvoll fein gewiegte Danbeln, 3 bis 4 Loffelvoll Buder und einen Raffeeloffelvoll Bimmt, breitet biefes, wenn es gut untereinander gerührt ift, auf ben Teig aus, wallt ben übrigen Teig gu einem bunnen Blatt, fchneibet folches mit bem Badrablein in Fingerbreite Streifen, legt bavon ein Gitter über ben Ruchen, fchlagt ben Teig, ber am Rand berauf geht, an ber Seite berein, bestreicht ibn mit Gper und badt ibn in einem guten Dfen.

Anmert. Der Ruchen kann auch baburch geringer gemacht werben, baß man nur 4 Pf. Butter und 1 bis 2 Gyer an ben Teig nimmt. Auch können bie Aepfel ohne sie vorher zu tochen, nachdem sie fein geschnitten sind, auf ben Teig gelegt, und bieselben mit etwas Juder und Jimmt, auch wenn man will mit einer Danbvoll Weinberen bestreut werben, im llebrigen wird bamit wie angezeigt ist, versahren.

#### Nro. 737. Apfel-Ruchen anderer Urt.

Man schält Borstorfer-Alepfel, schneibet fie entzwei, sticht bas Kernhaus heraus, und kerbt jeden Theil 3 bis 4mal ber Länge nach ein, legt die Nepfel auf eine Blatte, und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt. Sierrauf schneibet nan von gutem Butterteig, ben man einen Messeruckendick ausgewallt hat, nach einer Blatte den Boden, legt ihn auf ein bestreutes Blech, bestreicht den Rand nebenherum Kingerbreit mit einem Ey, legt von Teig, ein Band darauf herum und in den innern Naum die Alepfel so bicht wie möglich, vermischt eine Handvoll sein gewiegte Mandeln mit der abgeriebenen Schale einer Bitrone und ein paar Lösseboll groß gestoßenen Candis, bestreut damit die Alepsel so wie auch den bestriechenen Aland des Kuchens, stellt ihn in einen frischen Ofen und back ihn schon. Man kann statt des Butterteigs auch Sesenteig zu den Ruchen nehmen, im Ilebrigen aber, wie angezeigt ist, versahren.

### Nro. 738. Apfel-Ruchen mit Gelée.

Man schalt und schneibet Borftorfer-Aepfel entzwei, sticht bas Kernhaus heraus, tocht sie mit Wein und Zuder halb weich und legt sie zum Ablausen auf ein Sieb. Von gutem Butterteig verfertigt man einen Kuchen, wie dies in vorhergehender Nunmer angezeigt ift, vermischt eine Sandvoll gewiegte Manbeln mit Zuder und einem Kaffeeloffelvoll Zimmt, beftreut damit den Boben des Kuchens, legt die Aepfel dicht aneinander darauf, und backt ihn in einem guten Ofen. Indessen gibt man in die Sauce worin bie Aepfel gefocht worben find noch ein Stud Zuder mit bem Saft einer Zitrone, legt ein Stücken Zimmt und etwas Zitronenschale barein, und focht bieses zu einer kurzen Gelee, überstreicht bamit die Aepfel, ivenn ber Ruchen fertig ift und aus bem Ofen kommt, und gibt ihn gleich zu Tifc.

#### Nro. 739. Doppen - oder Rafe-Ruchen.

Man prest 1½ Pf. zarten Doppen ober Ras, ber nicht fauer sein muß, burch eine Serviette aus, baß er ganz troden wird, gibt ihn mit ½ Pf. geftogenem Buder und 4 Loth zerlassener Butter in eine Schüssel, schlägt 8 Eper bazu, und rührt bieses ganz leicht. hierauf schneidet man 8 Loth abgezogene Mandeln ganz sein, eben so 2 Loth Bitronat und Pommeranzgenschalen, rührt solches mit 8 Loth Mehl in die Masse, gibt ½ Pf. Weinsberen und Rosinen barein, süllt sie in eine mit Butter bestrichene Form, und bactt ben Ruchen in einem guten Ofen.

#### Nro. 740. Doppen oder Rafe-Ruchen auf andere Urt.

Ein Bfund garter Rafeboppen wird burch eine Serviette ausgepreßt, berfelbe mit einer Taffe fauren Rahm, eines Ch groß zerlaffene Butter, eine Sandvoll feine gewiegte Mandeln, 2 ganzen und 2 gelben Eyern abgerubtt. Wenn die Maffe leicht ift, gibt man eine handvoll gestoßenen Bucker, einen Kaffeelöffelvoll Bimmt, & Pf. Beinbeeren und Rofinen, die man zuvor gut gereinigt und wieder abgetrodnet hat, und 2 Löffelvoll feines Mehl darein. Pun legt man ein bestreutes Kuchenblech mit ganz bunn ausgewalltem Butterteig aus, gibt die gerührte Masse darein, legt frische Schnitten Butter barauf, und badt ben Ruchen in frischer Sie.

#### Nro. 741. Gerührter Ruchen.

Man zerklopft bas Gelbe von 10 Eper in einer Schuffel, gießt & Pf. gerlaffene Butter barauf, und rührt bieses zu Schaum, gibt alebann 2 köfelvoll Gefe, 2 köffelvoll Zucker, 3 koth füße und 1 koth bittere sein gewiegte Mandeln, 2 koth sein gewiegten Bitronat, etwas Muskatenbluthe, eine Taffe lauwarmen Rahm und 1 Pf. feinstes Wehl, welches man vor- her zur Wärme gestellt hat, barein, macht damit einem leichten Teig und schlägt ihn glatt und sein ab, mischt bas Weiße von 5 Epern zu Schnee geschlagen ebenfalls gut barein, läßt ihn zugebeckt bei der Wärme gehen oder reisen, gibt dann ben Teig in ein bestrichenes Anchenblech, und backt ihn in einem guten Ofen.

#### Nro. 742. Zwiebel-Ruchen.

Bon 1 Bf. Dehl, 2 Chern, & Pf. gerlaffener Butter, 2 Loffelboll Sefe, Salz und lamwarmer Milch macht man einen ftarten Teig, flopft ihn tuchetig ab, und läßt ihn zugebeckt bei ber Barme gehen. Inbessen schneibet man einen Tellervoll Bwiebel in feine Scheiben, dampft ste mit & Pf. Butter weich, und erhält sie warm. Den reisen Teig breitet man auf einem bestrichenen Blech zu einem bunnen Auchen aus, ruhrt an die Zwiebel eine starte Tasseboll fauren Rahm, 4 Eher, Salz und einen Löffelboll sein gesgeschnittene grune Zwiebeln, breitet biefes über ben ganzen Ruchen ans,

starte ... geschnitten ftupft ibn, bag er feine Blattern befommt, und badt ibn fchnell in einem beigen Dien.

### Nro. 743. Zwiebel-Ruchen auf andere Urt.

Man schneibet 4 Loth frischen Speck in feine Burfel, lagt biese mit \$\frac{1}{2}\$ Br. Butter auf Kohlen dampsen, bis sie hellgelb sind, und nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, gibt alsdaun in die Butter einen Tellervoll zu feinen Scheiben geschnittenen Zwiebeln, und läßt dieselbe gleichsfalls weich dampsen, boch burfen die Zwiebeln nicht gelb werden. Sierauf belegt man ein Ruchenblech mit gutem. Messeruckendic ausgewällten Butterteig, so daß dieser Z Kingerhoch an den Nand herauf geht. hierauf zetzstopft man 1 Quart dicken sauren Rahm mit 6 Gyern, gibt den gedampsten Speck sammt ben Zwiebeln und Butter hinzu, gibt das nöthige Salz daran, breitet die Masse auf den Teig aus, legt kleine Schnittchen Butter darauf, und backt den Kuchen in gutem frischen Ofen. Er wird warm servirt.

#### Nro. 744. Speck-Ruchen.

Siezu macht man ben letitgemelbeten Teig, und lagt ihn bei ber Barme reifen, breitet ihn nach biefem auf einem bestrichenen Blech zu einem bunnen Ruchen aus. Inbessen wiegt man & Bf. frischen Speck sein, zerklopft
ein Eh mit ein wenig zerlassener Butter und 2 Löffelvoll sautem Rahm,
bestreicht damit ben Kuchen, streut den Speck mit etwas Rimmel und Salz
vermischt darauf, und back ihn in einem guten Ofen.

#### Nro. 745. Guger Gped-Ruchen.

Man rührt & Bf. gestoßene Manbeln mit eben so viel gesiebtem Zuder 4 Loth gewiegten Zitronat, 2 Loth Bommeranzenschalen, die Schale von einer halben Zitrone, beren Saft und 3 Eper, bis die Masse die ist. Bon seinem Butterteig wallt man alsbann ein binnes Blatt, schneibet nach einer Platte Z gleiche Boben herang, bestreicht ben einen am Rand henne einen Kingerbreit mit einem Eh, und legt ihn auf ein bestreutes Blech, gibt auf den Rand ein Fingerbreites Band, und bestreicht dieses ebenfalls, gibt in ben innern Naum bes Bobens die gerührte Fülle, ftreicht sie niem Lössel gleich auseinander, legt ben Deckel darauf, schneibet den Rand mit einem heißen Messer ein, bestreicht den Ruchen mit Eper, streut grob gestoßenen weißen Candis darauf und backt ihn in einem guten Ofen.

### Nro. 746. Defterreicher Speck-Ruchen.

Man rührt 12 Loth Butter mit 2 ganzen und 4 gelben Eyern ganz leicht, gibt 4 Loth gestoßenen Bucker, 2 Löffelvoll Gese und 1 Bf. seines Mehl, bas man zubor zur Warme gestellt hat, darein, und macht es mit lauwarmer Milch zu einem leichten Teig, flopft ihn glatt und fein, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene Form, und läßt ihn zugedeckt reisen. Allsbann zerklopft man ein Chergelb mit etwas zerlassener Butter, bestreicht bamit ben Ruchen, bestreut ihn bie mit gewiegten Mandeln und grob gestoßenem Candis und backt ihn in einem frischen Ofen.

#### Nro. 747. Mandel-Ruchen.

Man wallt feinen Butterteig zu einem bunnen Blatt aus, schneibet nach einer Platte ben Boben, legt ihn auf ein mit Brob bestreutes Blech, bestreicht ben Rand mit einem En und legt ein Fingerbreites Band barauf herum. hierauf stoßt man i Pf. Manbeln mit bem Saft einer halben Bitrone ganz sein, vermischt biese mit eben so viel gestoßenem Bucker, ein paar Loth gewiegten Pomeranzenschalen, Zitronat und die auf Zucker absgeriebene Schale einer Zitrone, rührt dieses mit 3 ganzen und 3 gelben Eyern zu einer dicken Manse, friede wie den innern Naum bes Bobens aus, schneibet ben übrigen Teig mit einem heißen Messer in schmale Banser, legt bavon über ben Kuchen ein Gitter, bestreicht bieses mit Eyer, legt auf ben Rand wieder ein Kingerbreites Band, bestreicht auch dieses, schneisbet mit einem heißen Messer in kachen oben mit ein wenig gewiegten Manbeln und Jucker, und backt ihn in einem frischen Ofen.

#### Nro. 748. Befen-Rrang.

Wan nimmt 2 Bf. seines Wehl in eine Schuffel, schneibet, nachbem man in die Mitte besfelben eine Grube gemacht hat, neben herum & Pf. gute Butter, das Innere macht man mit 2 Löffelvoll guter Sese und lauwarmer Milch zu einem Borteig, nachdem dieser sich gehoben hat, wird das Gange mit 2 Eyern, das nothige Salz und lauwarmer Milch zu einem etwas ftarken Teig gemacht, tüchtig abgeklopk, alsdann mit einem Auch beett und zur Wärme gestellt, nachdem er die gehörige Reise hat, wird der Teig auf einem Backbett in 3 gleiche Theile gemacht, diese werden in lange Wargeln gedreht, und wie ein Bopf gestochten, in ein mit Butter bestriebenes Ruchenblech gesezt und nachdem der Kranz noch einmal etwas aufgegangen ist mit Eyergelb bestrichen, mit geschnittenen oder gewiegten Mandeln bestreut und in einem guten Osen gebacken. Wan kann den Kranz auch dadurch besser machen, daß man i Ps. Butter, 4 Loth Bucker, etwas gut gereinigten Unis oder Weinbeeren in den Teig nimmt. Uebrigens wird damit wie angezeigt ist, versahren.

### Nro. 749. Tranben-Ruchen.

Ein Blech, bem man ben Rand abnehmen kann, legt man mit gutem Butterteig aus, so daß berselbe 2 Fingerbreit an bem Rand herauf geht, belegt ben Boben bicht mit abgezopften Trauben, zerklopft alebann 5 Gver mit einer Taffe diden Nahm, gibt 4 Loth gestoßenen Buder, so viel fein gewiegte Mandeln und ein wenig Zimmt darein, gießt dieses auf ben Kuchen herum, vermischt eine handvoll Milchtrod mit ein paar Löffelvoll Buder, bestreut ihn bicht damit, legt feine Schnittchen Butter darauf, und bact ihn in einem guten Ofen.

### Nro. 750. Quitten-Ruchen.

Dan fiebet 4 bis 5 große Quitten mit Baffer halb weich, ichalt fle albann erft, macht bas Steinige babon, und fchneibet fie in feine Schnit-

ten, focht sie mit Wein und einem Stud Buder weich und furz ein, und läßt sie erfalten. Sierauf belegt man ein mit geriebenem Brod bestreutes Ruchenblech mit gutem Butterteig, mischt unter die erfaltete Luitten & Pf. gut gereinigte Weinbeere und Rosinen, eine handvoll gestoffene Mandeln und die flein gewiegte Schale einer halben Bitrone, breitet dieses auf den Ruchen aus, schneibet den übrigen Teig mit einem heißen Wesser zu schmalen Bandern, legt babon ein Gitter auf ben Kuchen, schlägt den Rand an der Seite ringsberum ein, bestreicht ihn mit Eper, und badt ihn in einem guten Ofen.

# Nro. 751. 3metfchgen-Ruchen.

Man macht hiezu ben Nro. 708. beschriebenen Gefenteig, und läßt ihn bei ber Warme gehen ober reifen. Indessen schneibet man die Zwetschgen auf einer Seite der Länge nach auf, und ninunt die Steine heraus, ben reisen Teig wallt man einen schwachen Messerrückendick aus, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes Ruchenblech, reiht die Zwetschgen eine an die andere halb stehend darauf, bermischt eine handvoll Zucker mit ein wenig gewiegten Mandeln, bestreut damit den Kuchen, schneidet ein wenig frische Butter darauf, und backt ihn in einem guten Ofen.

### Nro. 752. Zwetschgen-Ruchen von Butterteig.

Man übergießt die Bwetschgen, damit fie fich gern schälen laffen, mit beißem Baffer, gießt fie alsbann ab, zieht die Saut bavon, drudt die Steine beraus, und stedt statt biesen eine abgezogene Mandel in die Deffnung. Alsbann belegt man ein mit Semmelmehl bestreutes Ruchenblech mit dunn ausgewalltem Butterteig, setzt die Zwetschgen dicht halb stehend barauf herum, bestreut den Ruchen start mit Zucker und Zimmt, und backt ihn in einem frischen Ofen.

### Nro. 753. Schwarzbrod-Ruchen.

Man seuchtet einen Tellervoll geriebenes Roggenbrod mit gutem Wein an, beckt solches zu, und läßt es gut durchziehen. Indessen belegt man ein bestreutes Kuchenblech mit ganz dinnem Butterteig, gibt das Brod mit 6 Loth gestoßenen Mandeln, eben so viel gestebtem Zucker, ein Kasselössels voll Zimmt, halb so viel Nelken und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone in eine Schassels, rührt dieses mit dem Gelben von 6 Eyern zu einer leichten Masse, schlägt das Weiße der Eyer zu Schnee, mischt diesen mit einer Handvoll kleinen Weinbeeren darein, füllt damit den Kuschen aus, und backt ihn in einem frischen Ofen.

### Nro. 754. Ruchen von Johannisbeeren.

Man zupft 2 Bf. Johanniebeeren ab, bestreut sie bid mit Buder und läßt sie ein paar Stunden stehen. hierauf belegt man ein bestreutes Ruchenblech mit gutem Butterteig, gibt bie Beeren barein, läßt aber ben Saft babon zurud, rührt alsbann 4 Bf. gestoßenen Buder, eben so biel fein gestoßene Manbeln und ber abgeriebenen Schale einer halben Bitrone mit 3 gelben und 2 ganzen Epern und ben Saft ber Beeren zu einer biden-

Maffe, gibt biefe uber ben Ruchen, und badt ihn billeinem guten Ofen. Mann tann auch ftatt bem Guß einen Dectel ober Gitter von Teig baruber machen, ben Saft aber fammt ben Beeren in ben Ruchen geben.

### Schmalz:, Sefen: und andere fleine Backereien.

### Nro. 755. Unis-Rüchlein.

Man macht 1 Bf. feines Mehl, welches man vorher zur Barme geftellt hat mit 12 Loth zerlassener Butter, 4 Loth Zuder, 2 Löffelvoll guter hefe, bem Gelben von 6 Gyern und ein wenig lauwarmer Mich zu
einem leichten Teig, klopft ihn bis er fein ift, glbt bann für 2 fr. rein gewaschenen Anis darein, und läßt ihn zugebedt bei der Wärme gehen ober
retfen. Hierauf bestreut man ein Vachbrett mit Zuder, wallt den retfen
Teig einen starfen Kingerdid aus, sticht mit einem Beinglas Küchlein aus,
bebeckt sie mit einem Auch, und läßt sie wieder ein wenig gehen. Indessen belegt man ein gewärmtes Bech mit weißem Bapter, bestreicht dieses nit Butter, setzt die Küchlein darauf, zerklopft ein paar Chergelb mit ein wenig zerlassener Butter, und bestreicht sie damit, vermicht dann Zuder mit Anis, streut diesen darauf, und backt die Küchlein in einem frischen Ofen.

#### Nro. 756. Raffee-Ruchlein.

Man kocht ein Quart Wasser mit 8 Loth frischer Butter und 2 Loth Bucker. Wenn der Zuder sich ausgelost hat, rührt man 10 Loth feinstes Mehl darein, klopft den Teig auf dem Feuer glatt und gibt ihn nach diefem in eine Schuffel, rührt, wenn er so viel abgekühlt ift, daß die Eher nicht mehr verbrennen, 5 ganze und 3 bis 4 gelbe Eher darein; alsdann bestreut man ein Blech ganz leicht mit Mehl, fest mit einem Löffel kleine Küchlein daraus, bestreicht sie mit einem Eh, bestreut sie mit zerstoßenem Zuder, und badt sie in einem gelinden Ofen.

#### Nro. 757. Butter-Ruchlein.

Man rührt ½ Pf. Butter mit 5 ganzen und eben so viel gelben Ehern zu Schaum, gibt ¾ Pf. feinstes Mehl, etwas Salz und eine Tasse sußen Rahm barein, rührt ben Teig bis er ganz leicht ist, und läßt ihn bann ein wenig stehen. Indessen belegt man ein Blech mit weißem Papier, bestreicht solches mit Butter, sest mit einem Lössel feliene Rüchlein darauf, zerklopst ein paar Chergelb mit ein wenig zerlassener Butter, und bestreicht sie damit, streut gestoßenen Zuder und Binnut darauf und badt sie in einem guten Ofen.

#### Nro. 758. Spanische Rolatichen. ....

Man rührt & Butter mit I ganzen und 6 gelben Chern zu Schaum, gibt eine Taffe lauwarmen Rahm, 2 Löffelvoll gute hefe; Salz und fo viel feines Wehlthavein, baffied einen leichten Teig gibt ben man auswallen tann, tlopft ihn fein ab, bedt ihn zu und laft ihn bei ber Warme reifen,

alsbann bestreut man ein Bachbrett mit ein wenig Mehl, wallt ben Telg einen Mefferruckenbick aus, sticht bavon Küchlein in der Größe eines Kronenthalers aus, und backt sie aus heißem Schmalz, wenn sie alle gebacken
und sertig sind, bestreicht man sie ein wenig mit Bomeranzenbluthewasser,
streut Zuder und fein gewiegte Mandeln barauf, seht die Kolatschen auf
ein Blech, und trochet sie in einem ausgefühlten Ofen.

# Nro. 759. Zitronen-Ruchlein.

Man reibt 2 Zitronen an & Af. Zuder ab, floßt biefen fein, bermischt ihn mit & Pf. feinem Mehl, schneibet 8 Loth frische Butter barein, und macht biefes mit 2 ganzen und 2 gelben Gyern zu einem leichten Teig, wallt ihn alsbann Messerrückendick aus, sticht mit einem kleinen Trinkglas Küchlein bavon aus, belegt ein Blech mit weißem Papier, bestreicht solches mit Butter und legt die Küchlein barauf, zerklopst ein paar Chergelb mit dem Saft einer halben Zitrone, bestreicht sie damit, streut grobgestoßenen Candis darauf, und bacht sie in einem guten Dsen.

#### Nro. 760. Windbeutel.

Man macht ein Quart Milch mit 8 Loth Butter und einem Studchen Buder fiebend, rührt so viel feines Mehl darein, daß es einen fleisen Teig gibt, flopft ihn auf dem Feuer glatt, und läßt ihn nach diesem in einer Schuffel ein wenig austühlen, rührt ihn dann mit 5 ganzen und 4 gelben Epern leicht ab, und gibt eine handvoll gut gereinigte Melnbeere darein. Nun beztäubt man ein Blech mit Mehl, sest von dem Teig fleine Saufchen darauf, bestreicht sie mit Eper, überstreut sie mit grob zerftoßenen Bucker, und backt sie in einem gelinden Ofen.

#### Nro. 761. Spect-Ruchlein.

Ein Bfund feines Mehl, bas man zur Warme gestellt hat, macht man mit 12 Loth zerlassener Butter, einem ganzen und 3 gelben Ehern, 2 Löffelwoll Gese, etwas Salz und lauwarmen Rahm oder Milch zu einem leichten Teig, flooft ihn fein ab, und läßt ihn zugebeckt bei ber Warme reisen. Wenn dieß erfolgt ist bestreut man ein Bachbrett mit Mehl, wallt den Teig Fingerbick aus, sticht mit einem Trinkglas kleine Rüchlein aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und läßt sie noch ein wenig bei der Warme stehen. Indesen gerklopft man ein paar Chergelb mit etwas zerlassener Butter, bestreicht damit die Rüchlein, gibt fein gewiegten Speck, Salz und Kümmel barauf, und backt sie in einem frischen Ofen.

#### Nro. 762. Sefen-Schnitten.

Bon 2 Bf. feinem Mehl, & Bf. Butter, eben fo viel gesiebtem Buder, 4 Löffelvoll guter Befe, ber abgeriebenen Schale einer Bitrone, einen Löffelvoll rein gewaschenen Unis und lauwarmer Milch macht man einen starten Teig, flopft ihn gang fein, bedeckt ihn mit einem Tuch und läst ihn bei der Barme reifen. Sierauf bestreicht man ein Blech mit Mehl, macht von dem Teig 2 lange Wecken, legt sie auf das Blech, macht in die Mitte ber Länge nach einen Schnitt, und badt sie in einem gelinden Ofen.

Wenn fie fertig und erfaltet find ichneibet man fie zu bunnen Schnitten, baht biefe auf einem Roft ober im Dien auf einem Biech gelb, und bebt fie an einem trodenen Ort jum Gebrauch auf.

#### Nro. 763. Wiener-Schnitten.

Man macht von 1 Pf. feinstem Mehl, & Pf. fein gestoßene Manbeln, eben so viel zerlassener Butter, & Pf. gesiebten Buder, 3 löffelvoll Gese, bas Gelbe von 4 Ehern und lauwarmer Milch, einen starken Teig, klopft ihn wohl ab, und läßt ihn zugedeckt bei der Warme gehen. Alsbann bestreut man ein Blech mit Mehl, seit davon 2 lange schmale Weeken darauf, läßt sie noch ein wenig stehen, macht der Länge nach in die Mitte einen Schnitt, und back sie in einem guten Ofen. Wenn sie sertig und verkaltet sind, schneidet man sie zu dunnen Schnitten, baht diese auf dem Rost gelb, und bestreut sie warm mit Zucker und Zimmt.

#### Nro. 764. Fastnachtsfüchlein.

Bon 1 Bf. Mehl, & Pf. zerlassener Butter, 2 ganze und einem gelben Ep, 2 Löffelvoll Gese, Salz und sauer Milch macht man einen trockenen Teig, klopft ihn ganz glatt, und gibt nach diesem & Bf. gut gereinigte Weinbeeren darein, dect ben Teig zu, und läßt ihn bei der Warme reisen. Dierauf bestreut man ein Bachbrett mit Mehl, setz von dem Teig kleine Küchlein darauf, läßt diese noch ein wenig in der Warme stehen, und macht indessen in einer eisernen Pfanne Schmalz, heiß, taucht alsdann die Kinchein in die Runde aus, so daß sie in der Mitte ganz dunn werden, legt sie in das heiße Schmalz ein, und backt sie, indem man sie fleißig rüttelt, schnell und schon gelb heraus. Sie werden, wenn sie sertig sind, warm mit Zucker und Zimmt bestreut.

#### Nro. 765. Fafinachtfüchlein auf andere Art.

Man ninmt & Af. feines Mehl auf ein Badbrett, jupft & Bf. Butter barein, zerklopft 2 Eher mit einer Taffe biden fauren Rahm und etwas Salz, und macht bamit einen Teig, wirft ihn nur ein wenig, wallt ihn wie einen Butterteig aus, wiederholt diese ein paarnal, und läßt ihn eine Beile stehen. Herauf wallt man ben Teig Mefferrudenbid aus, schneibet mit den Badrablein kleine vieredigte Sudchen ab, badt biese aus heißem Schmalz, und bestreut sie warm mit Zuder und Binmt Man kann die Studchen auch mit Ehrergelb nebenherum bestreichen, in die Mitte etwas eingesottenes Obst geben, solches mit Teig bededen, ben Rand gut zusammen druden, sie auch aus heißem Schmalz baden und alsbann mit Juder und Binmt bestreuen.

# Nro. 766. Wein-Rüchlein.

Man macht ein Quart Wein mit einem Stüdchen Butter, und ein wenig Buder flebend, ruhrt fo viel Mehl barein, bag es einen fteifen Teig gibt, flopft ihn auf bem Beuer glatt, und gibt ihn jum Ausfuhlen in eine Schuffel, rührt alsbann 4 ganze und so viel gelbe Eper barein, so bağ ber Teig noch etwas steif bleibt und vom Löffel nicht abläuft, macht Schmalz in eine eiserne Pfanne heiß, legt von dem Leig eine welsche Ruß groß Küchlein darein, rüttelt sie ein Weile ohne sie auf das Feuer zu bringen bis sie ein wenig aufgelaufen sind, und backt sie dann erkt langsam auf dem Feuer aus, bestreut sie, wenn sie fertig und abgelausen sind, mit Zucker und Jimmt, und gibt sie warm zu Tisch. Man kann die Küchlein auch etwas größer machen, in die Mitte ein wenig eingesottene Johannisbeere streichen, und sie auf beschriebene Art ausbacken.

### Nro. 767. Gebrühte Ruchlein mit Dilch.

Man verfertigt einen Teig, wie folches in vorhergehender Nummer angezeigt ift, last aber ben Buder weg, und nimmt statt Wein, Milch, rührt ihn nachdem er in einer Schuffel ausgefählt hat, mit ein wenig Salz und Eper zu ber Dide eines starken Spatenteigs ab, legt bavon Nußgroße Rüchlein in nicht ganz heißes Schmalz, und badt sie langsam unter siels sigem Rütteln gelb, bestreut sie, wenn sie fertig sind mit Zuder und Zimmt, und gibt sie warm zu Tisch.

### Nro. 768. Ruchlein von Bagenmart.

Man legt 2 Tafeln Bacoblatten aufeinander, und schneibet davon gleiche vieredigte Stüdchen ab, streicht in die Mitte bes einen einen fleinen Löffels voll eingesottenes Sagenmark, legt bas andere Stüdchen barauf, taucht ben Rand ringsherum in bunnen gebruhten Teig, backt die Ruchlein aus heis fem Schmalz, und bestreut fie warm mit Zucker und Zinumt.

### Nro. 769. Boffel-Rüchlein.

Man rührt 4 Eglöffelvoll seines Mehl mit 2 Löffelvoll Buder und 5 Eyern glatt, verdünnt dieses mit Wein, daß es einen Teig etwas stärker als zu Fäblein gibt, macht alsdann Schmalz in einer Pfanne heiß, taucht einen kleinen runden eisernen Löffel mit der außern Seite in das Schmalz, alsdann in den Teig, und halt dieses, was daran hangen geblieben ift, in das heiße Schmalz bis es gelb gebacken ift, klopft es dann von dem Löffel ab, läßt die Küchlein gar ausbacken, seht sie, wenn sie alle fertig sind, auf eine Platte, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man kann auch, wenn man will, in jedes ein wenig Schnee don geschlagenem Rahm geben.

### Nro. 770. Schneeballen.

Bon 3 Chern, & Taffe füßen Rahm, 4 Loth Butter, Salz und feinem Mehl, macht man einen feften Teig, wirft ihn fein und wallt davon Plage in der Größe eines kleinen Defferttellers aus, schneidet diese in seine Streifen bis halbe Fingerbreite an den Rand, faßt mit dem Rochlöffel den Teig so, daß immer ein Streifen zwischen den Aufgefaßten liegen bleibt, legt den Teig in heißes Schmalz ein, wendet ihn, wenn er auf einer Seite gelb gebacken ift um, bact ihn vollends aus, und bestreut die Schneeballen, wenn sie fertig find dich mit Zuder und Zimmt.

### Nro. 771. Gebadene Zwetfchgen.

Man begießt frifche Zweischen nit heißem Baffer, zieht bie haut babon, brudt bie Steine heraus, und legt fie zum Ablaufen auf ein Sieb. hierauf macht man ein wenig Bein warm, rührt bamit 4 bis 5 Loffelvoll feines Wehl glatt, gießt in ben Teig eine Auß groß heißes Schmalz und verbannt ihn mit ben Beißen von 3 bis 4 Epern. In bie abgetrodnete Zweischen ftedt man ftatt bem Stein eine abgezogene Manbel, wendet fie in bem Teig um, badt fie in heißem Schmalz gelb, und gibt fie warm mit Zuder und Zimmt beftreut zu Tich.

# Nio. 772 Diridbornchen.

Bon 2 gangen und 2 gelben Chern, einem Löffelvoll Rirfchenvaffer, einem Köffelvoll fein gewiegtem Bitronat, einem Raffeelöffelvoll Zimmt, ver abgeriebenen Schale von einer halben Bitrone, i Bf. gestebten Bucker und feinem Mehl macht man einen festen Teig, bricht davon kleine Stückhen ab, wargelt sie zu einer Fingerbicken, Biertelelle langen Schnur, fast biese in ver Mitte, druckt sie ein wenig zusammen, und legt sie so, daß beibe Enden auswärts stehen, zwickt bie und da mit einer Scheer darein, backt dann die Hornchen aus heißem Schmalz gelb, und bestreut sie nach diesem mit Zucker und Zimmt.

# Nro. 773. Tannengapfen.

Bon & Pf. feinem Mehl, & Pf. Butter, ein paar Löffelvoll Zuder, eben so biel fein gestoßenen Mandeln, ein wenig Zimmt, 1 ganzes und 3 gelben Ehern und etwas saurem Rahm macht man einen Teig, der die Stärke wie Butterteig hat an, wallt ihn ein paarnal aus, läßt ihn ein wenig ruben, und wallt ihn dann zum brittenmal Messerrückendic aus, schneibelt Stückhen nach Länge und Breite der Tannenzapfenhölzer ab, umwittelt jedes Holz mit einem Stück Teig, so daß beibe Enden über einander gehen) umwitelt sie mit einem Kaden damit der Teig sich nicht abrollen kann, zwickt mit einer Scheer Schuppen in den Teig, legt ihn sammt dem holz in heißes Schmalz, und back die Tannenzapfen schon gelb, wenn sie fertig sind, werden die Hölzer behutsam herausgezogen, die Dessnung mit einges sottenen Früchten ausgestrichen, alsbann Zucker und Zimmt darauf gestreut.

#### Nro. 774. Tabafrollen.

So groß die Solger find, über die fie gemacht werden follen, so lang und breit schneidet man von gutem Mefferrückendid ausgewallten Butterteig Stude ab, bindet diese, so daß beibe Enden übereinander geben mir einem Faden über das Bolg, und badt sie damit in heißem Schmalz gelb, wenn fie fertig find, zieht man bie Golger behutam heraus, und ftreicht die Deffnung mir eingemachten Johannisbeeren aus. Man fann ben Teigftatt diesem auch vor bem Aufwickeln und Ausbacken mit folgender Ville bestreichen: Man wiegt ! Pf. gereinigte Weinbeeren und Nofinen, die man zuvor ein wenig mit Wein bat angehen lassen groblich, bermischt diese mit einer handeln getogenen Mandeln und einem Stücken sein gewieg-

ten Zitronat und Bomeranzenschalen, reibt eine Zitrone an Zuder ab, gibt diese mit dem Saft einer halben Zitrone und ein paar Löffelvoll gestoßenen Zuder barein, rührt es mit 2 Chern gut ab, bestreicht den Teigeinen schwachen Messervudendick damit, wickelt ihn so, daß die Fülle nach Innen sieht auf die Holzer und bindet sie mit einem Faden, backt die Labafrollen in heißem Schmalz, zieht wenn sie fertig sind, die Golzer heraus und bestreut sie mit Zuder und Zimmt.

# Nro. 775. Zimmtrollchen.

Man macht hiezu ben Teig Nrv. 743., wallt ihn aber bunner aus, als bort angezeigt ift und bestreut ihn bid mit gestoßenem Bimmt, schneibet ben Teig in kleine Studchen und widelt biese auch nur einsach auf Fingerlange und eben so bide Solzchen, umwidelt sie mit einem Saben und badt fie in heißem Schmalz gelb, zieht wenn bie Rollchen sertig sind, bie Solzchen her- aus und bestreut sie mit Buder.

#### Nro. 776. Apfel-Rüchlein.

Man flicht gute Aerfel mit einem Sobleifen aus, schalt fie alsbann erft, und schneibet fie in runde Scheiben, verfertigt alsbann ben Teig Nro. 741. wie solcher beschrieben ift, zieht Die Alepfel burch und bact fie in heißem Schmalz gelb, legt fie wenn fie fertig find zum Ablaufen auf einen heißen Roft und gibt fie warm mit Zuder und Zimmt bestrent zu Tisch.

### Nro. 777. Sefen-Ringeln.

Ein Pfund zur Warme gestelltes feinstes Mehl macht man mit ‡ Pf. abgerührter Butter, ‡ Bf. gesiebten Buder, 2 Löffelvoll guter Gese, 2 gangen und 2 gelben Gyern, für 2 fr. gewaschenen und getrodneten Unis und eine wenig lauwarmem Rahm zu einem leichten Teig, slopst ihn, bis er ganz glatt und fein ift und fiellt ihn zugededt zur Wärme. Sierauf bestreut man ein Bachrett mit Zuder und Bimmt, nimmt ben reisen Teig darauf, bricht bavon fleine Stückchen ab, wargelt sie rund und macht bavon Ringeln, bestreicht alsdann weißes Papier mit Butter, legt vieses auf ein gewarmtes Bicch, sest die Ringeln darauf, bestreicht sie mit dem Gelben vom Eh, worunter ein wenig zerlassene Butter sommt, gibt Zucker und sein gewiegte Wandeln darauf und bact sie in einem guten Ofen.

#### Nro. 778. Safenohren.

Man zertlopft 2 ganze und 2 gelbe Eper mit einer Taffe fauren Rahm, 3 Löffelboll Buder und einem Stud zerlaffener Butter, gibt so viel feines Mehl barein baß es einen leichten Teig gibt, ben man wirfen fann und wallt ihn wenn er fein ift, zweimal wie einen Butterteig ans. Alsbann schneibet man mit einem Badrablein Studchen ab, die etwas langer als breit find, faßt 2 Ede zusammen, legt sie in heißes Schmalz und bestreut sie, wenn ste fertig und abgelaufen sind mit Buder und Bimmt.

#### Nro. 779. Buckerstrauben.

Man ruhrt 10 Löffelvoll feinstes Mehl und 8 Löffelvoll gefiebten Buder mit bein Beigen von 8 Gern fein und glatt ab. Alsbann macht man in einer fleinen Pfanne Somalz beiß, gibt einen ftarten Efloffelvoll Leig burch einen kleinen Trichter, der 3 feine Rohrchen hat darein, läßt den Teig schon rund herum laufen, wendet die Straube schnell um, hebt fie, wenn sie fertig ift mit einem durchlöcherten Löffel heraus, läßt fie gut ab-laufen und krummt fie so lange sie noch warm ist über ein Wallholz.

### Nro. 780. Strauben von gebrühtem Teig.

Man macht & Maaß Milch mit einem En groß Butter fiebend, rührt so viel feines Mehl barein bis es ein fteifer Teig ist, arbeitet ihn auf bem Veuer glatt und gibt ihn zum Auskahlen in eine Schüffel, verdunnt ihn alsbann mit Eyer so, daß er durch einen Trichter laufen kann und gibt das nöthige Salz darein. Nachdem man nun die Straube groß oder klein zu machen gedenkt, nimmt man eine eiserne Pfanne, macht Schmalz darin heiß, läßt von dem Teig durch einen Trichter darein lausen, backt sie auf beiden Seiten gelb und bestreut die Strauben, wenn sie abgelausen sind, mit Zucker.

#### Nro. 781. Spriggebackenes.

Man macht hiezu ben in voriger Nummer beschriebenen Teig, gibt ihn wenn er auf dem Feuer gut abgerührt ift zum Auskühlen in eine Schüssel, sucht ihn mit reinen Sanden durch, ob keine Mehlknollen darinnen sind, gibt das nöthige Salz darein und rührt ihn mit 7 dis 8 Epern gut ab, dieser Teig darf aber nicht lausen, sondern muß steif bleiben. Allsdam macht man in einer Pfanne, die die Größe eines Tellers hat, Schmalz nicht ganz heiß, füllt das Sprizenrohr von dem Teig voll, drückt ihn mit dem Holz in der Rundung in das Schmalz, rüttelt während dem Backen die Pfanne steißig, wendet die Sprize, wenn sie auf einer Seite gelb gebacken ist um und legt sie, wenn sie fertig ist, zum Ablausen auf Schnitten von Roggenbrod, sie werden beim Austragen mit Zucker und Zimmt bestreut.

#### Nro. 782. Gebactene Manbeln.

Man vermischt & Pf. gesiebten Buder mit eben so viel gartgestoßenen Manbeln, 3 Epern und 2 Löffelvoll Zimmtwasser, gibt so viel feines Wehl barein, baß es einen etwas starken Teig gibt, arbeitet ihn fein burch und wallt ihn starken Messervidendid aus. Nun brudt man ben Manbelmobel ein wenig ins Mehl, sticht bamit ben Teig aus, badt die ausgestochenen Manbeln in heißem Schmalz dunkelgelb und bestreut sie wenn sie alle fertig und noch warm sind mit Zuder und Zimmt.

#### Nro. 783. Wienerbrodchen.

Man rührt & Pf. Zuder mit 4 Chern, & Stunde, gibt & Pf. feines Mehl, die abgeriebene Schale einer halben Bitrone, eine Mefferspigevoll Mustatenblüthe und für 2 fr. gewaschenen und getrockneten Anis darein und läßt den Teig wenn er gut gerührt ift eine Weile stehen, alsdann bestreut man ein Backbrett mit Wehl, wallt ben Teig Wesserrückendic aus, sticht mit einem Ausslecher kleine Brobchen in der Größe eines 24 fr. Stucks

aus und badt fie in helfem Schmalz. Man fann fie aber auch ftatt aus Schmalz zu baden, auf ein bestrichenes Blech fegen und in einem gelinden Dien baden.

Nro. 784. Schneefrapfchen.

Man ninnt auf ein Backvett & Pf. feines Mehl, eben so viel Butter, ein wenig Salz, einen Löffelvoll sauren Rahm und 2 Eper, reibt dieses zusammen zu einem Teig ab und wallt ihn zweimal wie den Butterteig aus, das drittemal wallt man ihn Mefferrüstendickt ganz gleich, schneidet ihn in lange Sandbreite Streifen, fest von eingesottenen Früchten, was es auch sei, kleine Häufchen in eine Neihe der Länge nach auf die Hälfte des Teigs, bestreicht den Rand davon mit einem Eh, schlägt die andere Gälfte des Teigs darüber, drückt den Rand gut an und schneidet mit einem Backrädlein die Kräpschen aus, back sie alsdann ganz hellgelb schnell in heißem Schmalz und bestreut sie, wenn sie abgelausen sind mit Zucker.

#### Nro. 785. Befen-Biscuit. .

Ein halb Pfund frijche Butter rührt man mit \( \frac{1}{4} \) Pf. gestoßenem Zuder und bem Gelben bon 7 Chern zu Schaum, gibt \( \frac{1}{2} \) Pf. bei ber Warme gestandenes Mehl mit 2 Löffelvoll frischer Gese und ein paar Löffelvoll warmen Rahm barein, arbeitet ben Teig sein und glatt ab und stellt ihn zusgedect zur Warme. Sierauf bestreut man ein Backreit mit ein wenig Mehl, Zuder und Zimmt, gibt den gereisten Teig darauf, wallt ihn einent kleinen Kingerdict aus und sticht ihn mit einem Model der wie Zuderbisseutt gesormt ift aus, bestreicht weißes Bapier mit Butter, legt diese auf ein warmes Blech, gibt die Biscuit nicht zu nah aneinander darauf, bestreicht weiges gerlassen. Butter kommt, stereut Zuder und Zimmt darauf und backt sie schnell in einem guten Ofen.

#### Nro. 786. Gerührte Waffeln.

Man ruhrt ½ Pf. frische Butter zu Schaum, ruhrt nach und nach 7 Ehergelb mit eben so viel Löffelvoll feinstes Mehl, ½ Taffevoll sauren Rahm und etwas Salz darein, schlägt das Weiße der Eyer zu Schnee und mische blefen in die Masse. Alsbann legt man das Waffeleisen in das Keuer, bis es heiß ift, wischt es mit weichem Lapier gut aus, überfährt das Innere mit einer Speckschwarte, gibt einen starten Löffelvoll von dem Teig darein, streicht ihn mit dem Löffel auseinander, macht das Gifen Ansangs nicht ganz sest und erst wenn der Teig ein wenig angezogen hat sest zu und backt die Wasseln auf einem gelinden Teuer auf beiden Seiten Seiten gelb. Sie werben, wenn fie fertig sind, nicht auf, sondern neben einander gelegt und mit Bucker und Zimmt bestreut.

### Nro. 787. Waffeln mit Befe.

Man ruhrt & Af. gute Butter ganz leicht, gibt nach und nach 6 Gber, bie man zubor in warmes Waffer gelegt hat, mit & Af. Mehl, einem starten Löffelvoll Gefe, Salz und ein wenig lauwarme Milch bazu, ruhrt ben Teig bamit ganz glatt, stellt ihn zugebedt zur Barme und bact wenn er reif ift bie Waffeln, wie sie in vorhergehender Aummer angezeigt sind.

#### Nro. 788. Ulmer-Brob.

Man zerklopft in einer Schuffel 3 Gher mit 4 Loth zergangener Butter und 4 Löffelvoll guter hefe, gibt i Br. gestebten Zucker, 2 Loth gewaschenen Anis und i Maaß lauwarme Milch barein, arbeitet so viel seines Mehl barunter, bis es einen ganz sesten Teig gibt, nimmt ihn alsdami auf ein Bachbrett wirkt ihn bis er ganz glatt und sein ift, beckt ihn bann zu, und läßt ihn bei der Wärme stehen. Wenn der Teig gegangen oder reif ist, macht man 2 lange Wecken baraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht der Länge nach in der Mitte einen Schnitt und back sie langsam in einem gelinden Ofen. Wenn die Wecken sertig und algefühlt sind, schneibet man sie in seine Schnitten, baht biese auf einem Rost oder im Ofen auf einem Blech gelb und hebt sie an einem trockenen Ort zum Gebrauch auf. Wer es liebt, kann in den Teig auch ein paar Loth sein gewiegten Zitrongt und Bomeranzenschale nehmen.

### Nro. 789 Abgerührter Gugelhopf.

Man ruhrt & Pf. frische Butter mit 7 gangen und 3 gelben Epern, die man zuvor in warmes Wasser gelegt hat zu Schaum, gibt 4 Loth fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 köffelvoll gute Gese, eine Obertaffevoll lauwarmen Rahm oder Wilch, 2 bis 3 köffelvoll Bucker, ein wenig Salz und so viel seines bei der Wilch, 2 bis 3 köffelvoll durer, ein wenig Salz und so viel seines bei der Marme gestandenes Mehl barein, bis der Reig wie ein leichter Spahenteig ist. Wenn er sein abgestlopft ist, beckt man ihn zu und läßt ihn bei der Warme reisen, bestreicht eine Schneckensorm mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, gibt den reisen Teig durein, läßt ihn noch ein wenig gehen und backt den Gugelhopf in einem frischen Ofen.

### Nro. 790. Arebegugelhopf.

Man rührt & Pf. Krebsbutter mit 6 ganzen und 6 gelben Ehren ganz leicht, wiegt 15 bis 20 ausgelöste Krebsschweife mit einer kleinen handvoll abgezogenen Mandeln ganz fein, gibt diese mit 3 köffelvoll Sefe, 4 Loth gestebten Zuder und einer Taffevoll lauwarmen Rahn mit & Bf. Mehl an die Butter, klopft ben Teig bis er glatt und leicht ift, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene Schneckensonn, läßt ihn zugedeckt bei der Warme reisen, backt ihn in einem frischen Ofen und gibt ihn warm mit Zuder und Zimmt bestreut zu Tische.

#### Nro. 791. Tortulette von Reis.

Ein Viertelpfund Reis mafcht man ein paarmal aus heißem Baffer, tocht ihn mit Milch weich, jedoch nicht zu did ein und treibt ihn nach diefem burch ein Sieb. hierauf rührt man i Pf. Jucker mit dem Gelben von 7 Epern, gibt die abgeriebene Schale einer Zitrone, eine kleine Handvoll fein gestoßene Mandeln sammt dem abgefühlten Reis darein, rührt diefes zusammen leicht, schlägt das Weiße der Eper zu Schnee und gibt ihn in die Masse. Allsdann legt man kleine Körmchen mit gutem dunn ausgewalltem Butterteig aus, füllt sie mit der Masse voll und backt sie schnell in einem Auten Ofen.

#### Nro. 792. Tortulette von Butterteig.

Man wallt guten Butterteig starfen Mefferrudenbief aus, brudt mit einem Ausftecher von Blech runde Blattchen aus, bestreicht die Salfte bavon am Rand herum mit bem Gelben vom Ey, die andere Salfte ober Dedel flicht man in ber Mitte mit einem kleinern Ausstecher, ber die Große
eines 12 fr. Stucks hat aus, legt die ausgestochenen Theile auf die bestrichene, bestreicht auch diese, sett sie auf ein Blech und badt sie in frischer
hige, sie konnen wenn sie aus bem Dien kommen mit Aagout ober hasch ausgefüllt und als eine Zwischenplatte ober mit eingesottenen Früchten gefüllt, als Deffert gegeben werden.

#### Nro. 793. Tortulette mit faurem Rahm.

Man belegt kleine Blechförmchen mit Butterteig, schlägt alsbann ein Duart biden fauren Rahm mit 6 Gper und so viel Löffelvoll Buder gut ab, focht ein Studchen geklopfte Banille mit & Taffe füßen Nahm, prest diesen burch ein Tuch und rührt ihn, wenn er abgefühlt hat, unter bie Maffe, füllt davon bie Förmchen halbvoll und badt fie in einem frischen Dfen.

### Nro. 794. Tortulette mit Erdapfel.

Man ruhrt & Bf. Butter mit bem Gelben von 15 Epern und & Pf. gefiebten Buder zu Schaum, gibt & Bf. gang fein gestoßene Manbeln, bie abgeriebene Schale einer Zitrone, beren Saft und & Bf. falt und fein gertiebene Erbapfel, bie man zuvor halb weich gesotten hat barein, rührt bieses zusammen ganz leicht und mischt alsbann ben Schnee von 8 Cherflar barein, belegt fleine Körmchen mit gutem Butterteig, füllt sie von ber Masse etwas über halb voll und backt die Tortulette in einem frischen Ofen.

#### Nro. 795. Tortulette mit Rirschen.

Man gibt einen Tellervoll ausgesteinte Kirschen ober Beichseln auf ein Sieb, bestreut fie start mit Bucker, gibt aber unter bas Sieb ein Gefaß in bas ber abtrausende Saft laufen fann, alsbann gerklopft man 2 ganze und 4 gelbe Cher mit einer handvoll gestoßenem Bucker, einem Quart ganz bie den sugen Rahm und ben abgetrausten Saft ber Kirschen, belegt kleine Förmchen mit gutem Butterteig, gibt in jedes einen Löffelvoll Kirschen, bestreut diese mit Bimmt, gießt von den zerklopsten Gyern und Rahm baraüber, stellt sie auf ein Blech und bacht die Tortulette in einem frischen Ofen,

#### Nro. 796. Crème-Tortulettes.

Man wallt feinen Butterteig Mefferrudenbid aus, bestreicht fleine Formchen mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brod, legt fie mit bem Teig aus, gibt in ben leeren Raum jusammengeballtes Papier und badt fie schnell in einem guten Dien. Wenn sie fertig find stürzt man bie Körmchen um, nimmt bas Bapier heraus und setzt bie Tortulette auf eine Platte. Sierauf focht man von 4 Loth zerftoßenen Macaronen, bem Gelben von 5 Chiern und einem Quart fußen Rahm eine Crems, schlägt bas Beiße ber Cher ju Schnee, übersiebet ihn ein paarmal mit Milch, hebt ihn mit einem Schaumloffel herans und rührt ihn in die Creme, füllt damit die Tortulette boll, bestreut sie oben ftart mit gestoßenem Bucker, brennt sie mit einer glühenben Schippe und gibt sie warm ober falt zu Tische. Man fann sie auch ehe man die Creme barein gibt mit eingesottenen Früchten bestreichen, im Uebrigen aber wie angezeigt ist bamit versahren.

### Nro. 797. Tortulette von füßem Rahm.

Man belegt kleine Formchen mit gutem Butterteig, zerklopft 8 Chergelb mit einem Kaffeeloffelvoll Zimmt, 4 Loffelvoll Buder und einem Quart guten fugen Rahm; fullt bamit die Formchen etwas über halb voll, fest fie auf ein Blech und badt fie in einem guten Ofen.

#### Nro. 798. Bucter-Rofen.

Bon & Pf. feinem Mehl, 4 Loth Buder, eben so viel frischer Butter, ber abgeriebenen Schale einer halben Bitrone, einem ganzen und einem gelben Eh und ein wenig Milch macht man einen festen Teig und wallt ihn zweimal wie einen Butterteig aus. Wenn er eine Weile geruht hat, wallt man ihn zu der Dicke eines schwachen Messerrücken aus, sticht ihn in runde Blatten in der Größe eines Kronenthalers aus, legt 5 bis 6 davon auf einander, jedes aber muß, indem es auf das andere gelegt wird, in der Mitte mit einem zerklopften Eh gedupft und fest auseinander gebrückt werden, alsdann schneibet man ringsum in den Teig kleine Schuppen und legt sie in heißes Schmalz ein. Wenn die Nosen gelb gebacken und fertig sind, können sie zwischen den Blättern mit etwas Eingesottenem bestrichen oder start mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

#### Nro. 799. Champignon ober Schwämmchen.

Fünf Löffelvoll feines Mehl, 4 Löffelvoll Zuder, ein wenig Zimmt und 4 Eherklar rührt man fein ab, macht die Form, die wie ein Champignon geformt, von Eisenblech und mit einem langen dicken Drath versehen ift, von Außen mit ein wenig zerlaffener Butter sett, taucht sie alsdann in den Teig und halt das was daran hangen geblieben ift in heißes Schmalz, lot den Champignon wenn er halb gebacken ift am Rand herum mit einem Meffer ab, schüttelt ihn von der Form und hebt ihn, wenn er fertig tift mit einem durchlöcherten Löffel auf eine Platte, streicht sie wenn sie alle fertig und beisanmen sind mit eingesottenem hagenmark oder Johannisbeezren aus, oder gibt statt biesem, Schnee von geschlagenem Rahm darein und servirt sie damit gleich zu Tische.

# Berichiedenes Buckerbackwerk.

Nro. 800. Biftagien-Biscuit.

Man fiebet 4 Loth Biftagien, zieht bie Saut bavon und ichneibet fie langlicht fein. Sierauf ruhrt man & Pf. feinften gesiebten Bucker mit bem Gelben von 6 Spern & Stunde, folagt bas Weiße ber Eper zu fteisem Schner und ruhrt biesen mit ben Biftagien in die Masse, schlagt ! Bf. feinftes Mehl burch ein Sieh, und zieht bieses ganz leicht barunter. Allsbann belegt man ein Blech 'mit Papier, bestreut es mit Zucker, sest von ber Masse kleine Saufchen barauf, überstäubt sie mit ein wenig Zucker burch bas Sieh und hackt sie in einem gelinden Ofen:

#### Nro. 801. Frangofische Biscuit.

Man rührt & Pf. vom feinsten gesiebten Buder mit bem Gelben von 8 Chern, bis die Masse ganz did und steif ift, schlägt bas Beiße ber Sher zu einem steisen Schnee, rührt diesen mit einem Fingerlangen Stud gestospener und burch ein Sieb gelassener Banille barein, schlägt 6 Loth Stärfemehl durch ein Sieb, zieht dieses ganz leicht in die Masse, füllt sie in vieredigte mit Butter bestrichene Kapseln von Papier und backt sie in einem gelinden Ofen.

#### Nro. 802. Bitronen-Biscuit.

Man reibt 3 Bitronen an Buder ab, schabt biese bavon ab, laft fie trodnen und stößt fie fein, vermischt bieses mit & Pf. feinem gesiebten Buder, gibt bas Gelbe von 8 Epern bazu und rührt es & Stunde. Indesien schlagt man von bem Weißen der Eper einen steifen Schnee, mischt ihn mit einigen Tropfen Bitronensaft in die Masse, schlagt 10 Loth feinstes Mehl burch ein Sieh, zieht bieses leicht barunter, macht kleine vieredigte Kapfeln von Papier, bestreicht sie mit Butter, gibt die Masse barein und badt fle in einem gemäßigten Ofen.

## Nro. 803. Ausgestochene Biscuit mit Banille.

Man ftoft ein Fingerlanges Stud Banille und reibt fie burch ein feines Sieb. hierauf ichlagt man bas Weiße von 10 Epern zu steifem Schnee, gibt fo viel feinen gesiebten Buder mit ber durchgesiebten Banille hinzu, bis es eine feste Masse ift, bestreut alsbann ein Bachreit mit Buder, wallt die Masse einen starken Messerrückenbick aus, sticht sie mit einem kleinen blechernen Ausstecher in der Größe eines 12 fr. Stücks aus, belegt alsbann ein Blech mit Bapier, bestreut es mit Zucker, legt die Plagichen darauf, fahrt mit dem Zuckersieb barüber und backt sie in einem gelinden Ofen.

#### Nro. 804. Leichte Biscuit.

Man schlägt 8 große ober 10 kleine Eyer aus, nimmt bie barin figenbe Bögel bavon und schlägt sie zu Schaum, gibt alsbann & Bf. Zucker baretin, rührt bieses eine Weile, stellt bie Wasse auf Kohlen, schlägt sie, bis sie ziemlich heiß ist und stellt sie bann bei Seite, schlägt aber barin so lange fort, bis sie abgekühlt ift, gibt burch ein Sieb & Bf. Stärkemehl barein und zieht bieses leicht barunter. Hetauf belegt man ein Blech mit Papler, bestreut bieses mit Zucker, gibt bie Wasse burch einen Biscuit-Trichter barauf und übersährt sie oben wieder mit Zucker burch bas Sieb. Herauf probirt man ben Ofen mit einer Handoul Mehl, bas man barein wirst, wenn bieses konel braun wird ist ber Ofen zu heiß und nung ein wenig

ausgefühlt werben, alsbann badt man bie Biseuit fcon und bebt fie, wenn fie fertig find bon bem Papier mit einem Deffer ab.

#### Nro. 805. Mandel-Biscuit.

Ein Viertelpsund frische Butter, eben so viel gesiebter Zucker und 4 Pf. ganz fein geriebene Mandeln werden mit dem Gelben von 7 Chern zu Schaum gerührt. hierauf schlägt man das Weise der Eher zu Schnee, mijcht diesen mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone in die Masse, gibt 4 Loth feines Mehl durch ein Sieb dazu, zieht dieses leicht darunter, bestreicht alsdann kleine länglichte Kapfeln von Papier mit Butter, gibt die Masse darein, und backt sie in einem guten Ofen.

#### N.o. 806. Butter Biecuit.

Man zerläßt ein & Pf. frische-Butter, gießt bas Reine babon in eine Schüssel, und läßt bas Saure ober ben Sah weg, gibt & Bf. gesiebten Bueder mit bem Gelben von & Eyern baran, und rührt es zu Schaum. hierauf schlägt man bas Weiße ber Eyer zu Schnee, gibt biesen mit einer Messerpitzevoll Muskatblüthe und & Pf. feinem Mehl, bas man zuvor burch einen Seyer schlägt, barein, belegt alsbann ein Blech mit Papier, bestreicht es mit Butter, seht von ber Masse kingerlange und 2 Kingerbreite Stückschen barauf, überfährt biese mit bem Zudersieb, und backt sie in einem guten Ofen.

#### Nro. 807. Quitten-Bolippen.

Man siebet gute Quitten in Wasser weich, zieht die haut davon, schabt bas Marf ab, und treibt es durch ein seines Sieb, gibt auf 1 Pf. durchgetriebenes Marf 1 Pf. vom feinsten gesteben Zuder, das Gelbe von zwei Zitronen auf Zuder abgerieben, sammt beren Sait, und rührt diese zusammen zu Schaum, alsdann bestreicht man die äußern Böben von Zinntellern mit sußem Mandelöl, streicht von der Masse dunn und gleich darauf, stelle bei keller um einen warmen Ofen, damit das Ausgestrichene trockne. Kleben sie nicht mehr wenn man mit dem Kinger darauf dupft, so sind sie seinen Man die Teller über Kohlen dis sie heiß sind, zieht die Hopen mit einem Messer berunter, wisselt sie warm über ein dunnes Holz, läßt sie darauf steis werden, schiebt sie dann behutsam herab und behält sie in einem warmen Zinnner auf. Eben so können Holippen von Borstorfer-Nepsen gemacht werden.

### Nro. 808. Bitronen-Solippen.

Man nimmt 3 Cher, wiegt, so schwer biese find, gesiebten Bucker und eben so viel feines burchgesiebtes Mehl, reibt 2 Bitronen an einem Stud Bucker ab, schat das Gelbe davon und vermischt es mit dem Bucker, schlägt die 3 Cher aus und rührt damit gemeldete Stücke ganz leicht, das Weise von 2 Evern schlägt man zu einem steisen Schnee und mischt ihn in die Masse. Alsdann bestreicht man ein warmes Blech mit weißent Bachs, gibt von der Masse kleine hand, gibt von der Masse kleine hand rund

aus, backt fie in einem gelinden Dfen gelb und wiefelt fie wenn fie fertig und noch warm find uber ein bunnes Golg.

### Nro. 809. Andere Art Holippen.

Ein halb Pfund feines Mehl vermischt man mit 8 Loth gesiebten Bucker und einem Kasselösselvoll Jimmt, rührt dieses mit ein wenig lauwarmem Wein und 3 Ehern glatt, zerläst 4 Loth gute Butter, rührt diesen
in den Teig und verdünnt ihn dann mit warmem Wein, bis er etwas dicker als ein Flädleinteig ift, alsdann legt man das Holippeneisen in das
Keuer, wischt es wenn es heiß ist, mit einem weichen Papier aus, übersährt es mit einer Speckschwarte, gibt in die Mitte desselben einen Lösselvoll Teig, streicht ihn gleich aus und backt die Holippe auf beiden Seiten
gelb. Ehe man sie heraus ninnt, fährt man mit einem Messer am Rand
des Gisens herum, damit das, was darüber hinausgeht und schwarz geworben ist, wegkommt, hebt dann die Holippe heraus und wickelt sie gleich
warm über ein dunnes Holz.

### Nro. 810. Mandel-Holippen.

Man vermischt 10 Loth gang sein geriebene Mandeln mit 6 Loth gestebetem Zucker, 3 Loth seinem Mehl, das Gelbe einer Zitrone auf Zucker abgerieben und einen Kasselosselossel Zimmt, zerklopft das Weiße von 6 Chern und rührt Gemeldetes wohl ab. hierauf bestreicht man ein warmes Blech mit weißem Waches, streicht von der Masse dunne Pläge in der Größeriner untern Tasse darauf, gibt aber Acht, daß sie uicht zu nah aneinandver fommen, bactt sie in einem gelinden Ofen gelb und frümmt sie, wenn sie fertig und noch warm sind über ein rundes Holz.

#### Nro. 811. Banille-Sippchen.

Man zerläßt i Pf. frische Butter, gießt bas Klare bavon über 8 Loth gestoßenen Zucker, läßt aber bas Saure ober ben Sat bavon zurück, schlägt 2 Eyer, die man zuvor in warnes Wasser gelegt hat bazu, und rührt diesses leicht, alsbaun stößt man ein Kingerlanges Stück Vanille, reibt dies burch ein Sieb in die gerührte Masse und gibt so biel seines Mehl darein, daß es einen trockenen Teig gibt, diesen wallt man auf einem mit Zucker bestreuten Backeret starken Messerrückendick aus, sticht mit einem sleinen Glas oder Aussteder Pläschen in der Größe eines Kronenthalers aus, legt eins in das heiße und mit Wachs bestrichene Golippeneisen, drückt dieses Ansangs ganz leicht und dann nach und nach sest zu, backt die Hoelippe auf beiben Seiten gelb, und wickelt sie, wenn sie fertig ist, warm über ein dünnes Holz.

#### Nro. 812. Coffern.

Man tuhrt i Di. gestebten Zucker mit bein Saft einer Zitrone, schnelbet i Bf. abgezogene Manbeln gang fein und mischt biese mit bem Schnee von 5 Gyern barein. Sterauf ruhrt man von 2 Löffelvoll feinem Mehl, bem Weißen eines Ehes und etwas Zitronenfaft einen dunnen Teig, bestreicht ein warmes Blech mit weißem Wachs, streicht von der Manbelmasse nicht zu nah an einander einer Untertasse groß dunne Mate, überstreicht biese damit es zusammenhalt, mit ein wenig von erwähntem Teig, backt die Coffern schon gelb und frummt sie so lang sie noch warm sind, sobald sie aus bem Ofen kommen, über ein Wallholz.

### Nro. 813. Langes Anisbrod.

Man rührt 1 Pf. gesiehten Zuder mit 10 Chern & Stunde, gibt 2 Loth fein gewiegten Zivonat, eben so viel Pomeranzenschale und 2 Loth gewaschenen und wieder getrochneten Anis darein, schlägt 1 Pf. seines Mehl burch ein Sieb und rührt dieses darein. Alsdann bestreicht man 2 lange Biechsormen in Ermanglung beren Kapseln von Papier mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brod, gibt die Masse ihnen Fingerdick darein und back sie in einem guten Ofen. Wenn das Brod sertig und noch warmist, schneibet man es quer in dunne Schnlitten, röstet diese auf einem Rost oder Blech im Ofen gelb und heht es an einem trockenen Ort zum Gedranch auf. Die Ursache, warum man das Brod warm schneiben muß, ist diese wenn es kalt geworden ift, sich nicht mehr schneiden läßt, sondern in kleine Stude zerspringt.

### Nro. 814. Bauren-Rrapfen.

Man bermischt & Pf. gesiebten Buder mit eben so viel fein geriebenen Mandeln, gibt ben Saft einer halben Zitrone, 2 gelbe und 3 ganze Cher baran und rührt bieses leicht, schneibet 2 Loth Pomeranzenschalen und eben so viel Zitronat sein, gibt bieses mit einer Messerspievoll Zimmt, ein wenig Muskatenblüthe, ber auf Zuder abgeriebenen Schale einer Zitrone und 1 Pf. seines Mehl in die Masse, belegt alsbann ein Blech mit Oblaten, sest davon kleine runde häuschen darauf und backt sie in einem gelinden Ofen. (Sollte der Teig zu leicht sein und laufen, so wird dieser mit etwas Mehl noch verstärkt.)

#### Nro. 815. Mandel-Laiblein.

Man ftofit & Pf. abgezogene Manbeln mit bem Weißen von 3 Epern gang fein, vermischt fie mit & Pf. gestebten Bucker, gibt die abgeriebene Schale einer halben Bitrone, 2 Loth sein geschnittene Pomerangenschalen, eben so viel Bitronat und so viel zerklopftes Sperklar bazu, daß sich die Masse, ohne daß sie auseinander läuft, rubren läßt. Alsbann belegt man ein Blech mit Oblaten, sett nach Belieben große oder kleine Laiblein barauf und backt sie in einem gelinden Ofen.

#### Nro. 816. Orangen Schnitten.

Man reibt 4 Orangen an ½ Bf. feinem Zuder ab, fratt bas Gelbe herunter, trocknet es am Ofen und ftost es mit dem übrigen Zuder fein, vermischt ihn mit 2 Loth seinstem Mehl, gibt den Schnee von 4 Eperflar daran und rührt dieses & Stunde, alsbann schneidet man Oblaten in Fingerlange und 2 Fingerbreite Stude, legt diese auf ein Blech, streicht die Masse bick darauf und backt sie in einem gelinden Ofen.

### Nro. 817. Buder-Ringeln.

Man gibt auf ein Backbrett 6 Loth Zuder, eben so viel frische Butter, zerklopft 2 Eyer mit einer halben Taffevoll Mustatwein, gibt feines Mehl hinzu und macht gemeldete Stude zu einem etwas festen Teig, sormirt daraus kleine runde Mingeln, sest diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, überstreicht sie mit ein wenig Wasser, fährt mit dem Zudersteb darüber und backt sie in einem guten Ofen.

### Nro. 818. Marzipan-Springerlein.

Man reibt das Gelbe einer Zitrone an & Pf. Zucker ab, schabt dieses herunter, trocknet es an einem Dsen, stoft es sammt dem Zucker sein und läßt
es durch ein Sieb in eine große Schussel, schlägt 4 Eher dazu und rührt
dieses eine Stunde; alsdann schlägt man & Pf. seines Wehl durch ein Sieb
und rührt dieses gut hinein. Nun nimmt man den Teig auf ein Backbrett, bricht ein Stück davon ab, wallt es schwachen Wesserückendick aus,
bestäubt die Springerleinsmödel sein mit Wehl drück den Teig ganz leicht
hinein, schnelbet das was darüber hinausgeht mit einem Messer ab und
nimmt dieses immer wieder zu dem frischen Stück, bis der Teig gar ift,
alsdann bestreicht man ein Blech mit Butter, bestreut es mit rein gewaschenem und wieder abgetrockneten Anis, legt die Springerlein daraus, läßt sie
ein paar Stunden oder auch über Nacht an einem kühlen Orte stehen und
backt sie in einem abgekühlten Ofen so, daß sie ganz weiß bleiben aus.

#### Nro. 819. Nonnen-Rrapflein.

Bon 8 Loth Mehl, 4 Loth Zucker und bem Weißen von 2 Ehern macht man einen festen Teig wie zu Nubeln und wallt ihn auch ganz bunn aus, ben Tag zuvor aber lautert man ein Quart guten honig, kocht ihn bis er bick ift, gibt 3 bis 4 Handevoll geriebenen Lebkuchen ber keine Manbeln hat, ½ Loth Zimmt, eben so viel Nelken, die klein geschnittene Schale einer Zitrone mit beren Saft in den Honig, rührt dieses zusammen gut ab und läßt es über Nacht zugebeckt stehen. Nun schneibet man aus dem Teig lange einer Handbreite Streisen, die halfte des abgeschnittenen Teiges, schlägt die andere Halte darüber her, schneibet die Kräpsein mit einem Backrädiein ab, drückt den Teig sest zusammen, seht sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie nienem kühlen Dien so, daß sie ganz weiß bleiden, aus.

### Nro. 820. Quitten-Schnitten.

Man läutert 1 Pf. feinen Bucker mit 1 Quart Baffer, gibt, wenn er ein wenig biet gekocht hat, 1 Pf. burch ein Sieb getriebenes Quittenmark, bie Schale von 2 Bitronen fein geschnitten, beren Saft und 4 Loth fein gewiegte Manbeln barein, kocht biefes noch eine Beile, bestreut alsbann eine Platte mit Zucker, gibt bie Maffe barauf und läßt fie ausfühlen. Wenn bies erfolgt ift, bestreut man auch ein Backbrett mit Zucker, nimmt

bie Maffe barauf, malt fie einen Meinen Fingerbiet aus, fchneibet fie in bellebige Stucke, und trocfnet fie auf einem Gieb in einem warmen Bimmer.

#### Nro. 821. Onitten: Confect.

Ein halb Bfund burchgetriebenes Quittenmart rührt man mit bem Saft einer halben Bitrone leicht, ichlägt bas Weiße von 6 Ghern zu Schnee und rührt ihn nach und nach mit Pf. feinem gefiebten Bucker in bas Mark, belegt ein Blech mit Papier, bestreut es mit Zucker, sest von ber Maffe Kleine Hauschen barauf und trocknet sie in einem ganz ausgekühlten Ofen.

#### Nro. 822. Spanische Wind.

Man schlägt bas Weiße von 3 frischgelegten Epern zu einem ganz fleifen Schnee und mischt & Pf. feinften gesiebten Zucker barunter, belegt ein Blech mit Oblaten, seht von bem Schnee runde Ballen bavaus, stellt fie in einen ausgekützten Dsen und läßt sie trocknet. Indessen schlägt man von & Maaß bleten sußen Nahm einen Schnee, nimmt die Wind wenn sie getrocknet sind von dem Blech ab, macht die Oblate davon, füllt immer einen mit Schnee aus, seit einen andern darauf, fährt so fort, die alle gefüllt find und gibt sie dann gleich zu Tische (Dem Rahmschnee kann man den Geschnack von Wanille oder Orangen, während dem er geschlagen werd, nach Borschrift von Nro. 673. geben.)

#### Nro. 823. Savoyer-Brodden.

Man ninmt auf ein Backbrett 14 Loth feinstes Mehl, 3 Bf. ungeschälte mit einem Auch abgeriebene und ganz fein gestoßene Mandeln, 8 Loth gesteben Bucker, eben so viel frische Butter und einen Kaffeelöstelvoll Zimmt, reibt dieses alles zusammen gut ab, zerkopft 4 Gyer, und macht es mit diesem zu einem etwas festen Leig, wallt ihn zur Dicke eines Meiserrücken und sticht ihn mit einem kleinen blechernen Ausstecher zu runden Bröden aus. Nun belegt man ein Blech mit Bapier, sest ste bunnt Epergelb mit ein wenig Zitronensaft, bestreicht sie damit, streut gestoßenen Candis darauf und backt sie in einem guten Ofen.

#### Nro. 824. Chocolade-Brobchen.

Man ichlagt 3 Eperflar zu Schnee, vermischt 2 Loth geriebene gute Chocolade mit 8 Loth gefiebten Buder und 1 Loth feinstes Mehl, rührt biefes
mit dem Schnee glatt, belegt ein Blech mit Oblaten, fest tleine Broden
barauf und bact fie in einem gelinden Ofen.

### Nro. 825. Chocolade-Bufferl.

Man schlägt bas Beige von 2 frischgelegten Epern zu fleisem Schnee, vermischt 8 Loth feinen gesiebten Buder mit 2 Loth burchgesiebter Choco-lade und rührt dieses nach und nach an den Schnee, belegt alsdann ein Blech mit Oblaten, seht von der Masse eines Zwölsers große Saufchen datauf und badt sie in einem gelinden Ofen.

#### Nro. 826. Bitronen-Bufferl.

Man reibt 2 Bitronen an einem Stud Buder ab, fcabt bas Gelbe ba-

von, trodnet es am Dien und flost es fein. Alsbann schlägt man von 2 kleinen frischgelegten Ehern bas Weiße zu steisem Schnee, ruhrt 8 Loth feinen gestebene Bucker, so wie bas Abgeriebene ber Zitrone mit ein paar Aropsen Saft barein, belegt ein Blech mit Oblaten over Bapier, sest von ber Masse kleine häuschen barauf und backt sie in einem gelinden Ofen. (Wenn man die Busserl roth haben will, barf man nur statt den Zitronen ein paar Aropsen Erbselensaft in die Masse thun, im Uebrigen aber wie angezeigt ist versahren.)

# Nro. 827. Pfeffernuffe.

Ein halb Pfund gesiebten Buder rührt man mit 3 Ehern 4 Stunde, schneibet die Schale einer Zitrone sein, mischt biese mit 4 Loth Zimmt, halb so viel Mellen, eine kleine Messerspigevoll Psesser, eine halbe geriebene Muskatnuß, 12 Loth Mund- und 6 Loth Stärkemehl in den Juder, nimmt den Teig, nachdem er gut gerührt ist, auf ein Badbrett, wirkt und wallt ihn kleinen Fingerdid aus, sticht ihn mit dem Psesserspiel aus, sicht ihn mit dem Psesserspiel aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, stellt sie über Nacht an einen kublen Ort und badt sie den andern Tag so, daß sie gang weiß bleiben, in einem ausgefühlten Ofen.

#### Nro. 828. Bitronen-Bogen.

Man reibt eine Bitrone am Buder ab, schabt bas Gelbe herunter, trodnet es am Ofen und ftost es fein, vermischt es mit 12 Loth vom feinsten gesiehten Buder, brudt ben Saft einer Bitrone barein und rührt bieses leicht. hierauf schneibet man von Oblaten Fingerlange und zwei Fingerbreite Stude, überstreicht sie von ber Masse, legt sie auf ein Blech, stellt bieses in einen ausgefühlten Ofen und frummt die Bogen wahrend bes Trodnens.

## Nro. 829. Bimmt-Brodchen.

Bon 4 Cherklar schlägt man einen steifen Schnee, vermischt & Bf. gesssiebten Buder mit eben so viel fein geriebenen Manbeln, 14 Loth Bimmt und 3 Loth feinstes Mehf, rührt tieses zusammen mit bem Schnee gut ab, belegt ein Blech mit Oblaten, seht Brodchen in ber Größe eines 12 fr. Studs darauf, stellt sie in einen guten Ofen und badt fie schon.

### Nro. 830. Cardemomen-Brodchen.

Man schlägt bas Beiße von 5 Ehern zu Schnee und ruhrt bamit & Pf. gesiehten Buder & Stunde. Nun schlägt man & Pf. seines Mehl burch ein Sieh, gibt & Loth sein gestoßene Carbemomen und eine Messerbitzvoll Mustatenbluthe bazu, ruhrt dieses gut in die Mase, belegt ein Blech mit Papier, bestreicht es mit Butter, sest kleine Brodchen barauf und backt sie in einem gelinden Ofen.

# Nro. 831. Zimmt-Schnitten.

Man ruhrt & Bf. gefiebten Buder mit 5 Epern & Stunde, mifcht, nachbem bie Maffe bid ift & Bf. in Burfel gefchnittene Manbeln, 1 Loth Binunt, bie fein geschnittene Schale einer Bitrone, eine halbe geriebene Mustatnuß

15 \*

und & Bf. feines Mehl barein, bestreut alsbann ein Blech mit Mehl, gibt von bem Teig 2 lange schmale Stripel barauf und badt fie in einem guten Ofen. Wenn sie fertig find, schneibet man fie zu Schnitten, babt biese auf einem Rost ober auf einem Blech im Ofen gelb und hebt sie an einem trodenen Ort zum Gebrauch auf.

### Nro. 832. Buder-Rolatichen.

Man gerläßt & Bf. frische Butter, gießt bas Rlare babon über & Bf. gefiebten Buder und ruhrt biesen mit 3 gangen und 4 gelben Epern zu Schaum. Nun reibt man eine schone Orange an einem Studchen Buder ab, fratt bas Gelbe bavon mit einem Meffer in die Masse und ruhrt & Bf. feines Mehl barein, belegt alsbann ein Blech mit Bapier, sest babon Meine Saufden barauf und badt fie in einem frifden Ofen.

### . Nro. 833. Orangen-Brodchen.

Man ruhrt & Bf. geflebten Bucker mit 5 Chern zu einer bicken Maffe, schalt von 2 frischen Orangen die gelbe Schale ganz fein ab, schneivet diese so fein wie möglich und gibt fie mit 6 Loth fein geriebener Manbeln in die Maffe, schlägt so viel feines Mehl durch ein Sieb darein bis dieselbe nicht mehr auseinander läust, sest davon fleine Saufchen auf ein mit Papier belegtes und nit Butter bestrichenes Blech, überfährt fie oben mit dem Buckersieb und backt fie in einem guten Ofen.

### Nro. 834. Bimmt-Ringeln.

Man nimmt auf ein Bachrett & Pf. feines Mehl, & Pf. gestebten Buder, eben so viel frische Butter und 1 Loth Bimmt, reibt bieses zusammen gut ab, gerklopft 1 ganges und 2 gelbe Eper mit einem Löffelwoll biden sauren Rahm und macht damit Gemeldetes zu einem Teig, bricht davon kleine Stücken ab, wargelt sie in die Länge und formirt Ringeln davon. Nun bestreicht man ein Papier ganz leicht mit Butter, legt dieses auf ein Blech, sest die Ringeln daraus, überfährt sie ganz leicht mit einem Pinsel ben man in Waser getaucht hat, bestreut sie ftark mit gestoßenem Candle und backt sie in einem gelinden Ofen.

### Nro. 835. Mustat-Bienen.

Man ftofit i Bf. Manbeln bie man blos abreibt, nicht schält, gang fein, rührt i Bf. gesiehten Bucker mit 2 gangen und bem Weißen von 2 Ehern und 2 Löffelvoll Jitronensaft eine Zeitlang, mischt i Loth Jimmt, 1 Quint Nelken, eben so viel Mustatenbluite, 2 Loth fein gewiegten Jitronat, eben so viel Bomeranzenschalen, die abgeriebene Schale einer Zitrone und die gentofenen Manbeln barein und rührt diese alles gut burcheinander. hierauf bestreut man ein Backbrett mit Wehl und Zucker, wallt die Masse ein wenig aus, sticht sie mit bem Mustat-Lienenmobel aus, belegt ein Blech mit Oblaten, sett sie barauf und backt sie nenm abgekühlten Ofen.

### Nro. 836. Macaronen.

Man reibt ober ftofit & Af. abgezogene Manbeln mit 2 Gperflar gang fein, vermifcht fie mit & Af. gefiebten Bucter und ber abgeriebenen Schale

einer Bitrone, sett bieses in einer Casserolle auf eine schwache Gluth und rührt die Masse bis ber Zucker vergangen und biese ein wenig heiß ift. Alsbann stellt man fie vom Feuer, rührt ste wieder so lang, bis sie ausgefühlt ift, gibt ben Schnee von 2 Cherklar barein und rührt diesen gut barunter. hierauf belegt man ein Blech mit Oblaten, sett von der Masse länglichte Macaronen barauf, überfährt sie mit dem Zuckersieb und backt sie in einem abgefühlten Ofen.

### Nro. 837. Zitronen-Brodchen.

Man zerflopft in einer Schuffel 3 ganze Eper mit bem Saft einer halben Bitrone, reibt 2 Bitronen an ½ Bf. Bucker ab, ftost ihn fein, gibt ihn burch ein Sieb an die Eper und rührt diefes ½ Stunde, gibt fo viel feinftes Mehl burch ein Sieb bazu, baß die Maffe nicht auseinander lauft, belegt alsbann ein bestrichenes Blech mit Papier, fest von der Maffe kleine Saufchen barauf, überfahrt sie mit einem Zuckersieb und backt fie in einem guten Ofen.

### Nro. 838. Anis Brodden.

Man schlägt bas Weiße von 5 Chern zu Schnee, ruhrt bamit & Pf. feingestebten Bucker zu einer bicken Masse, gibt & Löffelvoll Bitronensaft, 1 Löffelvoll gewaschenen und getrockneten Anis und so viel feinstes Mehl burch ein Sieb barein, baß bie Masse nicht auseinander laufen kann, seht bavon kleine Sauschen auf ein mit Oblaten belegtes Blech und backt fie in einem gelinden Ofen.

# Nro. 839. Mandelbrod.

Man schneibet 1 Bf. ungeschälte Manbeln bie man zubor mit einem Tuch abgerieben hat in tleine Burfel, vermischt biese auf einem Bachrett mit 1 Bf. gestebtem Zuder, eben so viel seinem Mehl, 1 Loth Zimmt, halb so viel Nelken, 1 Quint Mustatbluthe, 3 Loth Pomeranzenschafen, eben so viel Zitronat und die Schale von einer Zitrone, lettere 3 Stüde sein gewiegt. hierauf zerklopft man 6 gange und 6 gelbe Eher, macht Gemeldetes damit zu einem festen Teig, arbeitet ihn gut durch und wallt ihn einen keinem Kingerdic aus, bestreut alsdann ein Blech gang sein mit Mehl, schneibet den Teig in vierestigte Stüdchen und back sie in einem guten Ofen gelb.

### Nro. 840. Rleyen-Brodchen.

Ein Biertelpfund ungeschälte Manbeln werben mit einem Tuche abgerieben, fein gestoßen und mit \(\frac{1}{2}\) Bf. gesteben Buder vermischt, alsbann
wird bas Weiße von 2 Chern zu Schnee geschlagen, Gemelbetes bamit abgerührt und die feingewiegte Schale einer halben Bitrone, 1 Loth Zitronat,
eben so viel Pomeranzenschalen und \(\frac{1}{2}\) Loth Zimmt barunter gemischt. Nun
belegt man ein Blech mit Oblaten, seht von ber Masse runbe Sauschen
barauf und badt sie in einem gelinden Ofen.

#### Nro. 841. Mandel-Rranglein.

Das Beife von 4 Egern folagt man gu Schne, rubrt bamit & Pf. fein

gesiebten Buder und mischt & Br. fein gewiegte Manbeln barein. Alsbann belegt man ein Blech mit Oblaten, formirt von ber Masse fleine Krangchen barauf und badt biese in einem abgefühlten Ofen. Wenn fle fertig sind, überftreicht man fle ganz leicht mit zerklopstem Cherklar, streut gestoßenen Canbis barauf, läpt sie im Ofen wieber trocknen und bricht bie leere Oblate, so in ber Mitte ift, bavon aus.

Nro. 842. Mandelberg.

Man schlägt bas Beiße von 2 Ehern zu Schnee, rührt bamit & Pf. gesiebten Buder, schneibet & Pf. geschälte Manbeln ganz fein, eben so 3 Loth Bommeranzenschalen und Bitronat, mischt bieses in ben Buder, belegt ein Blech mit Oblatten, sehr von ber Masse tleine Sauschen, die sich in die Höhe gieben barauf, und ftellt fie in einen gelinden Ofen. Ehe sie ganz fertig sind, überfährt man sie mit einer Feber die man in Zitronensasitaucht, bestreut sie mit gröblich gestoßenem Candie, und läßt sie damit vollends sertig werden.

Nro. 843. Geröftete Mandeln.

Man reibt 1 Pf. ausgesuchte schone Manbeln mit einem reinen Tuche ab; alsbann läutert man 1 Pf. Zucker mit einem Glas Wasser, kocht blesen bis er etwas dick und das Wasser baran berraucht ift, gibt die Manbeln mit einem Kasselösselboll Zimmt darein, und kocht sie so lange bis sie ansangen zu trachen. Nun stellt man sie vom Feuer, sprist ein wenig frisches Wasser barüber, rührt sie damit durcheinander, gibt sie noch einmal auf das Feuer und läßt sie indem man sie beständig umrührt darauf, bis der Zucker ganz eingekocht hat. hierauf stellt man sie bei Seite, rührt sie so lange durcheinander, bis der Zucker daran trocken geworden ift, und legt sie zum Abkühlen auf ein Sieb.

## Nro. 844. Braune Leb.Ruchen.

Man focht 1 Maag Sonig mit 1 Pf. Buder, bis er Brobe halt, b. b. man lagt einen Tropfen babon auf einen Stein fallen, wenn ber Buder nicht auseinander läuft, hat er genug, im Gegentheil aber muß er noch fo lange gefocht werben. Sierauf mifcht man 1 Bf. abgefchalte Manbeln, bie man quer fo fein wie moglich gefdnitten bat, ferner 6 Loth Bommerangenichalen und bie Schalen von 2 Bitronen beibes fein geschnitten, 2 Loth Bimmt, 1 Loth Melten, & Loth Carbemomen, alles biefes grob geftoffen, 2 geriebene Mustatnuffe, eine Defferfpigevoll fein pulverifirte Potafche, 1 Quart Kirfchengeift und 4 Bf. Dehl barein, lagt ben Teig fo lang auf Roblen, bis er tuchtig burchgearbeitet und fein Dehl mehr barin gu feben ift, und ftellt ibn bann blos noch gur Barme. Sierauf probirt man ein Studden babon, bas man ein wenig breit brudt, ob foldes im Dien nicht gerläuft; ift bieg ber Fall, fo muß ber Teig mit Dehl verftarft werben. Mun wird ein Badbrett mit Dehl beftreut, ein Stud von bem Teig barauf genommen, basfelbe ftarten Defferrudenbid ausgewallt, in bie mit Mehl bestäubte Model gebruckt, und bas, was barüber binausgeht, mit ei-

nommen, I ,no. beftaubte DC obt.

nem Meffer abgeschnitten. Alsbann werben bie Lebluchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, biefelbe in einem abgefühlten Ofen gebaden, wenn sie fertig find, mit gekochten Buderwaffer überftrichen und getrodnet.

#### Nro. 845. Beiße Leb-Ruchen.

Ein halb Pfund gefiebten Zuder rührt man mit 3 Ehern & Stunde, mijcht, wenn die Maffe bid ift, 4 Loth sein geschnittene Mandeln, eben so viel sein gewiegten Zitronat, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Loth Zimmt, & Loth Carbemomen, eine Messerspiebeoll Mustatenbluthe und & Af. seines Wehl barein, rührt dieses zusammen gut durcheinander, nimmt den Teig alsdann auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, wallt ihn starten Messervickendich aus, und drückt ihn in beliebige Mobel, legt die Lebtuchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie in einem abgefühlten Ofen.

# Glafirte Früchte.

## Nro. 846. Caftanien ju glafiren.

Man lautert 1 Pf. Zuder mit einem Glas Basser in einer tupfernen Psanne, klart ihn mit zerkopftem Cherweiß, und bocht ihn nach diesem, bis er Probe halt, man taucht namlich mit einem glatten Solzchen zuerst in kaltes Basser, dann in den Zuder und wieder schnell in das Basser. Sollte nun der Zuder, wenn man darauf brückt, wie Glas abspringen, so hat er genug, läßt er sich aber noch zähe oder klebrig sühlen, so muß er noch so lange gesocht werden, die er die erwähnte Eigenschaft hat. Die Castanien, die schon sein mussen, werden zuerst gebraten und geschält, alsdann an ein Sölzchen gesteckt, in dem Zuder umgewendet, und so lange im Kreis gedreht, die der Juder sich glaster hat und trocken ist. Alsdann werden sie in Zudersieb gelegt, und wenn alle fertig sind, sede in eine Kapsel von weißem Papier eingemacht.

# Nro. 847. Ririchen gu glafiren.

Man schneibet an ben Kirschen bie Stiele ein wenig ab, mascht fie rein, und trodnet fle auf einem Sieb. hierauf schlägt man von Sperklar einen Schnee, gibt ein paar Löffelvoll bavon in eine Schuffel, legt von ben Kirschen barein, und schwingt sie mit bem Schnee um. Nun macht man von bem feinsten Buder, welcher burchgestebt wird, in einer messingen Pfanne heiß, wendet die im Cherweiß gelegenen Kirschen in dem heißen Zuder um, legt sie, ohne daß sie auf einander liegen auf ein Sieh, und läßt sie trodnen.

### Nro. 848. Johannisbeere ju glafiren.

Man nimmt hiezu schöne aber ja keine überreife Traubchen, maicht und trodnet fie, behandelt fie wie die Rirschen, und gibt fie wie jene, wenn fie fertig find, zum Trodnen auf ein Sieb.

#### Nro. 849. Garten-Erbbeere ju glafiren.

Diese muffen icon aber auch nicht überreif fein. Sie werben gemaichen, und gut getrodnet, ber Buder aber geläutert, und wenn er bid gefocht hat, werben bie Erbbeere barein getaucht, alebann auf ein Buderfieb
gelegt und getrodnet. Auf biese Art konnen auch himbeere glaftet werben.

# Verschiedene Glace zu Torten.

#### Nro. 850. Chocolabe. Glace.

Drei Loth fein geriebene Chocolade wird mit 4 Loth Buder, ber fein und geflebt fein muß, bermifcht, bas Weiße von 1 großen ober 2 fleinen Ehern wird ein wenig gerklopft, Gemeldetes bamit abgerührt, die Torte damit überzogen, und bann bei ber Barme ober in einem kublen Ofen getrodnet.

### Nro. 851. Weiße Glace.

Man zerflopft bas Beiße von einem Cy, rührt bamit & Pf. feinften burchgestebten Buder & Stunde, brudt ein paar Aropfen Bitronensaft baju, und gebraucht biefe Glace um verschiebene Aorten und Badereien bamit zu überziehen.

#### Nro. 852. Rothe Glace.

Ein Biertelpfund feiner gefiebter Buder wird mit bem Schaum bon & Eperklar und einigen Tropfen ungezuderten Erbfelenfaft gut abgerührt, und biefes jum Glaften bei Torten ober kleinen Badereien verwendet.

#### Nro. 853. Gelbe Glace.

Einige Fafern guter Safran wird in ein Eherklar gelegt, und wenn biefes bavon gefarbt ift, herausgenommen, bas Rlare alebann zu Schaum gefchlagen, und & Bf. fein gefiebter Juder bamit abgerührt.

#### Nro. 854. Punich-Glace.

Man reibt & Bitrone an Buder ab, schabt bas Gelbe herunter, trodnet es am Dien, ftoft und läßt es burch ein Sieb, gibt & Pf. fein gefiebten Buder, ein halbes gertlopftes Chertlar, einige Aropfen Bitronenfast und Arat barein, ruhrt es zu einer biden Glace, und überzieht bamit die Torten.

Nro. 855. Obst zu Compot, Auchen und bergleichen aufzu-

Man nimmt hiezu grune Glafer, die einen weiten hals haben, in welche bas Obit, bas nicht zu reif fein noch kleden haben ober Anftof haben barf, gethan wird. Die Glafer werden voll mit bem Obst gemacht, 3 bis 4 Löffelvoll feinster gestogener Zuder barüber gestreut, und mit einer Schweinsblase fest und boppelt verbunden. Aprilosen und Pfersiche werben geschält, Zwetschgen geternt, Kirschen nach Belleben, nachdem die Glafer gut berbunden sind, werden sie mit heu unwidelt, in einen Keffel nesquit, Dr. ben einander gestellt, kaltes Wasser baran gegoffen, baun ein gelindes Geuer

ut berbunbeme. gefteffen barunter gemacht, und biefes erhalten bis das Wasser tocht. Zweischgen muffen & Stunde, Aprisosen, Kirschen, Mirabellen, Rentloden, Heitelbeere & Stunde, Pfersch aber nur 10 Minuten tochen, wonach das Feuer sammt Roblen schnell weggenommen werden muß, die Gläser aber bleiben unverzrückt bis sie erkaltet sind in dem Ressel stehen. Alsbann werden sie herausgenommen, das heu bavon gemacht, und an einen kühlen Ort nur in keinen Keller gestellt. Bier Wochenlang ruttelt man bas Obst alle Tage, nach dieser Beit aber nur alle 8 Tage. Auf diese Art das Obst punktlich behandelt halt es sich Jahr und Tag gut.

Nro. 856. Brockel-Erbfen für ben Binter in Glafer auf-

Die Erbien werben fo lang fie noch jung und gart find ausgehülst, in Glafer wie das Obst gefüllt, mit einer kleinen handvoll Salz bestreut, und leicht zugebeckt, nach 3 bis 4 Tagen verbindet man die Glafer mit Schweinsblasen, umwickelt solche mit Gen, stellt sie in einen Ressel, gibt kaltes Wasser dazu, und unter ben Ressel gelindes Fener, erhalt dieses bis das Wasser der Etunde gekocht hat, nimmt es dann weg, und läßt die Glaser in dem Wasser sieden bis es gang kalt geworden ift, nimmt sie alsbann heraus, macht bas heu bavon, und bebt die Erbsen an einem kublen Ort nur in keinem Reller zum Gebrauch auf, sie werden zuweilen wie das Obst gerüttelt, und wenn man davon kochen will, über Nacht in frisches Wasser gelegt.

Nro. 857. Gefrornes ju machen.

Siezu geboren folgende Gefage, ale: ein Gimer von hartem Golz, oben muß berfelbe mit einem Griff und unten 2 Fingerbreit ober bem Boben mit einem Bapfen berfeben fein, woburch man bas BBaffer fo fich allenfalls fammelt ablaffen fann, eine Gefrierbuchfe von Binn mit einem gut paffenben Dedel, ber fich breit an ber Buchfe herunter gieht, und oben mit einem breiten runden Griff verfeben ift, ein Spattel von Buchenholz, welcher unten etwas gerabe lauft, weiter herauf aber mulbenformig und mit einem langen Stil berfeben ift. Wenn man nun Befrornes berfertigen will, ger= folagt man bas Gis in gang fleine Stückden, gibt gu 3 Theil Gis ben vierten Theil Galg, bermifcht beefes gufammen gut, und bebecft mit einem Theil ben Boben bes Gimers, ftellt bie Budfe mit ber gum frieren beftimmten Daffe barauf, gibt bas übrige Gis um biefelbe berum, fo bag bie Buchie bis an ben Dedel in Gis fteht. Mun brebt man fie ohne ben Dedel zu öffnen & Stunde fonell im Rreis herum, bis fich bie Daffe fomach nur wie eine Saut ju Gis angefest bat. Alebann reinigt man ben Dedel bon bem fich allenfalls barauf befindlichen Gis, nimmt ihn weg, gibt aber febr Acht, bag nichts bom Gis in bie Daffe fommt, ftogt biefe mit bem Spattel, mas fich fowohl an ber Geite als am Boben angefest bat, ab, rubrt fie gut burcheinander, und fahrt mit Abftogen bes Gifes als auch Umbreben ber Buchje beständig fort, bis bie Daffe gut bearbeitet und fo ftart und gart wie Butter ift. Man fullt fie alebann gleich in Befrierfcalden, ober gibt ben Dedel wieber auf bie Buchfe, lagt bas, wenn ce

in einer warmen Jahredgeit ift, fich gesammelte Baffer ab, gibt bem Eis noch ein wenig Busat von Salz, und somit kann bie Maffe noch einige Stunden, bis fie gebraucht wird, steben bleiben.

### Nro. 858. Bunfch Gefrornes.

Man läutert 1 Bf. vom feinsten Buder mit 1 Quart Baffer, gibt bie Schale von 4 Zitronen, die man ganz fein abgeschält hat, darein, und kocht fie ein paar Minuten mit, stellt sodann den Zuder vom Feuer, gibt den Saft von 10 großen Zitronen darein, rührt dieses gut durcheinander, und prest es durch eine Serviette in die Gefrierbüchse, stellt dieselbe in das Gis, dreht sie eine Weile im Kreis herum, gibt erst wenn die Masse gefrieren will, nach und nach & Schoppen Arak dazu, und bearbeitet die Masse wie solches angezeigt ift.

#### Nro. 859. Banille Gefrornes.

Man klopft 2 Fingerlange Stückchen Banille, kocht fie mit 1 Quart Rahm. und prest diesen durch ein leichtes Tuch, alsdann zerklopft man das Gelbe von 14 Eyern mit dem durchgepresten Rahm, und giest noch nach und nach 3 Quart kalten Rahm hinzu. Sierauf läutert man i Pf. feinften Zuder mit einem Glas Wasser, läst ihn so lange kochen, dis das Wasser verden und der guder did zu werden anfängt, stellt ihn dann vom Beuer, rührt die mit Rahm zerklopften Eyer langsam darein, läst die Masse auf Rohlen unter beständigem Rühren diet werden, aber ja nicht kochen, passer lie, vonn dies erfolgt ist, durch ein Sieb, rührt sie damit fie keine Haut bekömmt die sie ganz ausgekühlt ift, gibt sie daun in die Gestrierbüchse, und bearbeitet sie nach Borschrift.

### Nro. 860. Erdbeer- Befrornes.

Bwei Maaß reife Walberbbeeren werben gewaschen, und nachbem fie abgelausen sind, durch ein Sieb gepreßt, alsdann den Saft von 2 Bitronen barein gerührt. hierauf lautert man ½ Bf. seinsten Zucker mit einem Glas Wasser, läßt ihn, nachdem er rein ist, ein wenig erkalten, gibt ben durchserperften Erbbeerensat barein, rührt sie gut mit dem Zucker durcheinander, passurt das Ganze durch ein Sied, gibt sie in die Gefrierbüchse, gleßt, wenn solche anfangen will zu gefrieren, nach und nach 1 Quart guten alten Wein bazu, und verfährt damit genau nach Vorschrift. Eben so wird auch das himbeergestorne gemacht. Wenn man keine frische himmbeeren hat, kann diet eingekochter himbeersaft statt dem frischen genommen werden. Man rechnet auf 1 Quart himbeersaft 3 Quart frischen genommen werden. Wan rechnet auf 1 Quart himbeersaft 3 Quart frische Wasser und ein Quart alten guten Wein, welcher erst wenn die Wasse gefrieren will, nachsegossen wird.

## Nro. 861. Orangen-Gefrornes.

Man tocht eine Sandvoll Drangenbluthen mit einer Daaß guten füfen Rahm, prefit ihn burch ein leichtes Tuch, und zerflopft bamit bas Gelbe von 14 Chern. Sierauf lautert man & Af. feinften Bucker, ftellt ihn nachbem er rein ift bom Feuer, und ruhrt wenn er ein wenig ausgefühlt hat die mit bem Rahm gertlopften Cher barein, fiellt bie Daffe wieber auf Kohlen, und läßt fie unter beständigen Ruhren diet werden, aber
ja nicht fochen, paffirt fie burch ein Sieb, rührt fie bamit fie feine haut
bekömmt bis fie ganz ausgefühlt hat, gibt fie alsbann in bie Gefrierbuchfe,
und verfährt bamit nach Borschrift.

### Nro. 862. Chocolabe-Gefrornes.

Man tocht 12 Loth gute geriebene Chocolabe mit 1 Maag Rahm, zerktopft bas Gelbe von 8 Chern mit ein wenig taltem Rahm, gibt bie Chocolabe mit 3 Pf. feinem geläuterten Bucker barein, fest bie Maffe auf Rohlen, und läßt fie unter beständigem Nühren biet werben, nur nicht tochen, paffirt fie alsbann burch ein Sieb, rührt fie bis fie kalt ift, gibt fie in bie Gefrierbuchfe, und verfährt bamit nach Vorschrift.

#### Nro. 863. Beichfel- Gefrornes.

Ein ein halb Pfund frifche Weichfeln ftogt man fammt ben Steinen in einem Morfer, und prest ben Saft babon burch ein Tuch. hierauf lautert man & Pf. feinsten Zucker mit einem Glas Wasser, läßt ihn so lange kochen bis bas Wasser aufgezehrt ist und ber Zucker diet zu werden anfängt, stellt ihn sodann vom Feuer, rührt den durchgepresten Saft mit einem Quart Mustanwein in den Zucker, rührt dieses zusammmen gut durcheinander, füllt die Masse in die Gefrierbüchse, und bearbeitet ste, wie solches angezeigt ist.

# Früchte in Buder und Gffig einzumachen.

# Nro. 864. Buder ju lautern.

Ein Pfund Bucker ichlagt man in Stücken, gibt ihn in eine Cafferolle ober meffingne Pfanne, gießt 1 Quart Waffer bazu, kocht ihn langfam, und schöpft fleißig ben in die Sohe kommenden unreinen Schaum mit einem Schaumlöffel ab. Indessen zerklopft man ein 1 Cherklar mit ein paar Löffelvoll Wasser, gibt bieses wenn ber Bucker so lange gekocht hat, bag er kurz vom Löffel fällt, barein, und paffirt ihn ohne noch einmal kochen zu lassen, burch ein bunnes Luch.

#### Nro. 865. Johannisbeere einzufieden.

Man wäscht die abgezopften Johannisbeere, bringt sie auf ein Sieb und läßt ihn ablaufen, läutert auf 1 Pf. Beeren 1 Pf. Bucker, gibt, wenn berielbe gut berichaumt und kurz gekocht ift, die Beeren darein, kocht fle laugsam, bis sie zu sinken ansangen, ninmt aber währendbem ben sich auswerfenden Schaum ab. Alsbann hebt man die Becre mit einem Schaum löffel herans, kocht den Sast kurz ein, gibt die Becre wieder darein, läst sie noch ein wenig damit kochen, und gießt sie zum Erkalten in ein Gesichter von Vorzellan. Nachdem sie kalt sind, füllt man sie erft in die dazu bestimmten Gläfer, schneider, so groß die Deffnung ift, ein Blättchen weises Papier, zieht dieses durch ein wenig Arak ober gutes Kirschenwasser,

legt es auf die Beere, verbindet bas Glas mit Papier, sinpft biefes ein wenig mit einer Nadel, und hebt fie an einem fühlen und trockenen Orte, zum Gebrauch auf.

# Nro. 866. Aprifofen einzumachen.

Man übergießt halb reife Aprifosen, bamit sie sich schälen lassen, mit betbem Basser, zieht die Gaut bavon, schneldet fie entzwei und nimmt die Steine heraus. Auf 1 Bf. Aprifosen lautert man ? Bf. Buder, gibt wenn er rein ift, die Aprifosen barein, kocht sie ... Stunde und gießt sie dann in ein Beschirr von Borzellan, nach 24 Stunden legt man die Aprifosen mit einem filbernen Löffel in das dazu bestimmte. Glas, kocht den Saft oder Buder mit der ganz sein geschnittenen Schale einer Bitrone dick, gießt ihn wenn er erkaltet ist über die Aprifosen, legt ein in Araf getauchtes Blättechen weißes Papier darauf, verbindet das Glas gut mit Papier, stupft diese mit einer farken Nabel und hebt sie an einem kühlen Ort aus.

#### Nro. 867. Beichfeln einzumachen.

Auf 1 Pf. ausgesteinte Weichseln lautert man 1 Pf Buder, gibt, wenn er rein ift und noch ein wenig did gefocht hat die Weichseln darein, tocht sie eine kleine Biertelstunde und nimmt währenddem ben sich auswersenden Schaum steifig ab, legt die Weichseln, indem man fie mit einem Schaum- oder Buderlöffel aus dem Zuder hebt, in ein Geschir von Borzellan, tocht den Saft did und gibt ihn darüber. Wenn sie ganz erkaltet sind, fullt man sie erst in die dazu bestimmten Gläfer, legt ein weißes durch Arak gezogenes Blatt Bapter darauf, verbindet die Gläfer wie die früher angezeigten und hebt sie an einem kublen Ort auf.

Anmert. Man tann bie Beichseln aber auch ohne fie vorher auszufteinen einmachen, nämlich, man schneibet bie Stiele bavon turz ab, rechnet auf 1 Pf. Beichseln & Pf. Buder, und verfährt im Uebrigen bamit wie foldes angezeigt ift.

### Nro. 868. Renkloden einzumachen.

Diese werden wie die Aprikosen halb reif sammt ben Stielen gebrochen, mit kochendem Wasser übergossen und wenn sie ein paar Minuten barin gelegen sind, zum Ablausen auf ein Sieb gebracht. Auf 1 Pf. Renkloden läutert man 3 Pf. Zuder, gibt sie wenn er rein ist darein, kocht sie eine Biertelstunde und gießt sie fammt bem Zuder in ein Geschirr von Porzellän, läßt sie 24 Stunden darin stehen, legt die Menkloden mit einem silbernenn Löffel in ein bazu bestimmtes Glas, kocht den Saft oder Zuder mit ber seingeschnittenen Schale einer Zirrone die, gießt ihn wenn er abzekühlt ist darüber, legt ein Blättchen weißes Papier das man durch Araf gezogen hat darauf, verbindet das Glas mit Papier, stupft dieses mit einer farken Nabel und behält es an einem kühlen Ort auf. Auf chen diese Art werden Psirssche und Mirabellen behandelt.

Nro. 869. Zwetschen einzumachen.

Die Bwetfchen werben, bamit fie leichter gu fchalen find, mit beißem

Baffer begoffen, alsbann geschält und die Steine herausgebruckt, auf 1 Bf. Bwetschen lautert man & Pf. Buder, gibt fie wenn berfelbe rein ist darein, verschäumt sie mahrend bem Kochen fleißig und legt sie, wenn fie 10 Minuten gekocht haben heraus. Den Saft kocht man kurz ein, gibt ihn über die Bwetschen und fullt diese erst wenn fie ganz erkaltet sind in ein Buderglas, berfahrt übrigens damit wie früher schon bei den Aprikosen angezeigt ift.

### Nro. 870. Onitten einzusieden.

Man schalt gute Quitten, schneibet fie in beliebige Stude, nimmt bas Steinige bavon, überkocht sie ein wenig mit Wasser und legt sie bann zum Abtrocknen auf ein reines Tuch. Auf 1 Bf. Quitten läutert man 1 Bf. Bucker, gibt, wenn er rein ist, die Quitten mit der seingeschnittenen Schale einer Bitrone und deren Saft darein, kocht sie darin weich, legt sie zum Erkalten in ein Geschirr von Porzellan und gibt den Saft wenn er kurz eingekocht hat darüber. Sie werden wie das früher Angezeigte in Glaser gefüllt und eben so wie jenes verbunden und ausbewahrt.

# Nro. 871. Simbeere einzusteben.

Schone himbeere majcht und trodnet man auf einem Sieb, lautert zu 1 Bi. Beere & Pf. Buder, gibt fie wenn er rein und ein wenig bid ge-tocht hat in ben Buder, tocht bie Beere unter fleißigem Abschaumen bis fle zu finken anfangen und legt fie, wenn bies ber Fall ift, mit einem Schaumloffel heraus. Nun tocht man ben Saft turz ein, gibt die Beere wieber barein, tocht fle noch ein wenig mit, läßt fie alsbann erkalten, füllt fie in bie bazu bestimmten Glafer und verfahrt bamit wie dies bei ben Johannisbeeren angezeigt ift.

# Nro. 872. Simbeermart einzusieden.

Auf 1 Pf. burchgetriebenes Mark lautert man & Pf. Buder, gibt fobalb berfelbe rein ift bas Mark barein, focht es & Stunde und verwahrt es, wenn es erkaltet ift in ein Buderglas gefüllt an einen fublen Ort.

# Nro. 873. Dörligen einzusieden.

Auf 3 Pf. gewaschene und wieder getrocknete Dorligen lautert man ABf. Buder, gibt fie wenn berselbe rein ift barein, verschäumt fle wahrend bem Rochen sleißig, kocht sie mit bem Buder kurz ein und verwahrt sie wenn sie kalt geworden sind in Zuderglaser, die verbunden werden, an einem kublen Ort.

# Nro. 874. Marmelade von Alepfeln.

Auf 4 Pf. geschälte und geputte Borftorfer-Aepfel lautert man 13 Pf. Buder, gibt wenn er rein ist den Saft einer Zitrone sammt berer klein geschnittenen Schale mit ben Aepfeln barein, tocht sie auf Kohlen langsam zu einer biden Masse, treibt biese burch ein Sieb und hebt sie wenn fie erfaltet ift in Buderglaser, die gut berbunden werben, an einem fühlen Ort zum Gebrauch auf.

#### Nro. 875. Marmelade von Aprifosen

Auf 3 Pf. geschälte gang reife Aprifofen lautert man 2 Pf. Buder, gibt, wenn folder rein ift, die Aprifofen barein, focht fie zu einer biden Maffe, treibt biese burch ein Sieb, schlägt die Steine der Aprifosen auf, schält die Kerne bavon, wiegt fie gang fein, rührt fie unter die Maffe, gibt biese wenn fie erkaltet ift in Buckergläfer, verbindet fie wohl und hebt fie an einem kublen Ort auf.

#### Nro. 876. Marmelabe von Rirfchen.

Bu 5 Bf. ausgesteinte Rirfchen lautert man 2 Bf. Buder, gibt wenn er rein ift die Rirfchen barein, schaumt fie mahrend bem Rochen fleißig ab und lagt fie langfam zu einer biden Maffe eintochen, treibt fie alebann burch ein Sieb und behalt fie, wenn fie kalt ift, in Buderglafer auf.

#### Nro. 877. Marmelade von Quitten.

Man fiebet die Quitten weich, gieht die haut babon und ichabt bas Mark von bem Steinigen ab. Auf 2 Pf. Mark lautert man 1 Pf. Buder, gibt, wenn dieser tein ift, die abgeriebene Schale bon 2 Bitronen, deren Saft fammt bem Mark barein, tocht die Masse langsam unter fleisigem Umrühren auf Rohlen bid, fullt fie, wenn fle erkaltet ift, in Buderglaser, verbindet sie mit Bapier und behalt sie an einem kublen Ort auf.

# Nro. 878. Sagenmart einzusieden.

Man lautert 1 Bf. Buder, tocht ihn ein wenig bid und lagt ihn exkalten, alebann rührt man 1½ Bf. Sagenmart barein, tocht diefes auf Roblen unter fleißigem Umrühren und Abschaumen turz ein, ftellt es alebann bei Seite, füllt es wenn es erkaltet ift in Buderglafer und behalt es, nachbem es gut verbunden ift, an einem fühlen Ort auf.

### Nro. 879. Grune Belichnuffe einzufieden.

Die Ruffe werben in ber Balfte Juni, wo fie noch gang weich finb, gebrochen, biefelben unten und oben ein wenig abgeschnitten, an mehreren Orten mit einem Solzchen burchftochen und 12 Tage in faltes Baffer gelegt. Alle Tage aber wird bas alte Baffer ab = und wieber frifches baran Rach biefer Beit fest man bie Ruffe mit frifchem Waffer in einer meffingnen Bfanne auf bas Beuer, gießt folches wenn es fieben will ab, wieber frifches baran und wieberholt biefes brei bis viermal. Enblich focht man bie Ruffe fo weich, bag man fie mit einem Bolgeben leicht burch= flechen fann, nimmt fie alebann bom Feuer und legt fie 24 Stunden wieber in faltes Baffer. Nun lautert man auf 2 Bf. Ruffe 1 Bf. Buder, aibt fie wenn ber Buder rein ift barein, focht fie & Stunde und gibt bas Gange in ein Gefdirr bon Borgellan. Nachbem fie 2 Tage geftanden find, werben fie wieber & Stunde gefocht und biefes noch zweimal allemal nach 2 Tagen wieberholt. Dach bem britten Rochen legt man bie Duffe mit etnem filbernen Loffel auf eine Platte, fpidt fle flein mit geschnittenem Bitronat, focht an ben Saft noch ein Stud Buder, gibt wenn ber Schaum banen genommen ift die Ruffe wieder barein, tocht fie noch 10 bis 12 Minuten bamit, legt fie alsbann zum ausfühlen auf eine Platte und wenn fie erfaltet find, in ein Buderglas, gibt ben abgefühlten Saft barüber, schneibet nach ber Weite bes Glases ein Blattchen weißes Bapier, zieht bieses burch Araf, legt es auf die Ruffe, verbindet das Glas mit Papier, flupft dieses mit einer Nabel und hebt es an einem fühlen Ort auf.

### Nro. 880. Simbeerfaft einzusieden.

Sanz reife himbeere werben zerbruckt, ein paar Tage in Reller gestellt, alsbann burch ein Tuch geprest. Bu 2 Maaß Saft lautert man 3 Pf. Buder und focht ihn nachdem er rein ist turz, giest bann ben Saft bazu, focht ihn langsam bis es bid ist, last ihn erkalten und behalt ihn in Bouteillen oder steinernen Flaschen, welche man gut ftopfelt und verbinbet, an einem fuhlen Ort auf.

# Nro. 881. 3wetschen in Effig einzumachen.

Bu 400 Zwetschen, die groß und reif sind, auch die Stiele haben mussen, kocht man 3 Pf. Zucker mit 3 Maaß gutem Weinessig, 1 Loth ganzen Zimmt und 12 Nelken & Stunde und läßt ihn erkalten, indessen werden die Zwetschen mit einem Auch abgewischt, nut einer Nadel gestupft, in einen neuen Topf gelegt, der erkaltete Essis darüber gegossen, der Topf mit einer Schweinsblase gut verbunden und verselbe 8 Tage alle Tage gerüttelt. Nach dieser Zeit gießt man den Essis ab, kocht ihn wieder eine Zeitlang, gibt die Zwetschen darein und kocht sie nur so lange damit, dis die Haut zu springen anfängt. Allsdann stellt man sie vom Feuer, legt sie behutsam mit einem silbernen Lössel in den Topf, läst den Syrup erkalten, gibt ihn darüber, verbindet den Topf wenn alles ganz kalt ist, wieder mit der Blase und behält die Zwetschen, indem man sie zuweilen rüttelt, an einem kühlen Ort zum Gebrauch auf.

# Nro. 882. Weichseln in Effig einzumachen.

Bwei Bf. Weichseln, von benen man die Stiele abschneibet, legt man in ein Juderglas, kocht i Maaß guten Weinessig mit 1 Bf. Juder, etwas ganzen Zimmt und einigen Relten zu einem Sprup, läßt solchen erkalten, gießt ihn über die Weichseln, bindet das Glas zu und läßt sie S Tage stehen. Nach dieser Zeit gießt man den Sprup ab, kocht ihn wieder ein wenig, gießt ihn wenn er erkaltet ist über die Weichseln und wiederholt diejes nach S Tagen zum drittenmal. Alsbann verdindet man das Glas mit
Bapier, stupst dieses mit einer Nadel und derwahrt die Weichseln an einem
fühlen Ort. Man kann sie aber auch auf folgende Urt einmachen: man
gibt in ein Justerglas eine Handvoll zerstoßenen Zucker, gibt auf diesen
eine Lage Weichseln mit einem Stücken gebröckelten Zimmt und ein paar
Nelken, bestreut diese wieder mit Zucker, gibt dann wieder Weichseln darauf und fährt abwechselnd so fort die das Glas voll ist, gießt guten Weinessig der über die Weichseln herausgeht hinzu, verdindet das Glas gut mit
Bapier, stupst dieses mit einer Stecknadel, läßt die Weichseln einige Wochen
in der Sonne bestilliren und hebt sie an einem tühlen Ort zum Sebrauch aus.

# Nro. 883. Melonen in Effig einzumachen.

Man schält die Melonen und ichneibet sie in beliebige Stude. Sterauf tocht man i Maaß guten Weinessig mit 1 Bf. Zuder, etwas ganzen Zimmt und ein paar Nelken, giest biesen darüber und läßt sie 24 Stunden zugebeckt damit stehen, nach dieser Zeit giest man den Essig wieder ab, setzt ihn auf das Beuer, gibt, wenn er tocht, die Melonen hineln, und tocht sie die weich sind, läßt sie dann erkalten, legt sie mit einem silbernen Löffel Buckergläser, tocht den Essig zu einem dicken Syrup, und gibt ihn wenn er erkaltet ist darüber; sie können zu Fleisch und Gestügelbraten ausgessetz werden.

# Nro. 884. Rleine Gurten in Effig einzumachen

Diese muffen ganz gesund ohne Blecken und Anstoß sein, man wischt fie mit einem Tuch ab, legt fie in eine Schuffel, gibt startes Salzwasset darüber und läßt sie darin einen Tag liegen. Nach dieser Zeit legt man sie zum Ablausen auf ein Sieb, hierauf macht man guten achten Weinessig in einer meffungnen Pfanne fledend, gibt ein paar Lorbeerblätter, Bencheltraut, einige Besetzbruer sammt den Guten barein, läßt diese ein paarmal damit auffloßen, gießt sie sammt dem Gist in einen steinernen Topf, verdindet diesen mit einem Tuch, damit kein Dampf heraus kann gut, stellt die Guten wenn sie erkaltet sind an einen kühlen Ort und hebt sie zum Gestrauch aus.

#### Nro. 885. Geschnittene Gurten einzumachen.

Man nimmt hiezu halb große Gurfen, die noch keine Körner haben burfen, schält sie rein, schneibet sie in Blatten, bestreut sie mit Salz und legt sie auf eine Serviette, die auf ein Sieb gelegt ift. Wenn sie einen Tag so gelegen und abgelausen sind, legt man sie in einen steinernen Tops oder auch in ein großes Zuckerzsias. Nun kocht man guten Weinessig ab, läßt diesen erkalten, gießt so viel davon an die Gurfen, daß er zwar darüber geht, aber immer noch ein 2 Kingerbreiter leerer Raum bleibt, diesen füllt man mit gutem Provencerol aus, berbindet den Tops oder das Glas mit einer Blase und bebt die Gurfen an einem fühlen Ort zum Gebrauch aus.

# Nro. 886. Salzgurten einzumachen.

Man legt auf ben Boben eines Fäßchens, in bas man mit ber hand burch ben Spunt langen fann, Traubenlaub, wischt große gesunde Gurken mit einem Auch rein ab, gibt sie barauf, macht bas Fäßchen bamit voll und läßt nur noch einen 2 handbreiten Raum; so viel man nun Wasser barein zu brauchen glaudt, setzt man auf das Feuer, gibt ben dritten Pheil Sigh hinzu, zu jeder Waaß Klussigsteit aber eine handvoll Salz, serner ganzen Psenze, Lordeerblatter und Kenchelkraut, gemeldete 3 Stücke in einer ziemlichen Quantität. Man kocht dieses so lang wie harte Eyer, und set bann zum Auskuhlen die Seite. Wenn der Sud ganz kalt ist, gießt man ihn über die Gurken, so daß dieser darübergeht, macht den Spunt setzt, legt das Käßchen in einen Reller, und wälzt es alle Aage einmal um,

#### Neo. 887. Champignon einzumachen.

Man nimmt hiezu die fleinere Sorte, bricht die Stiele bavon, maicht fie rein und gibt fie zum Ablaufen auf ein Sieb. hierauf macht man guten Beineffig mit einer Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Salz und einigen Pfefferkörnern fiebend, gibt die Champignon barein läßt fie damit einmal aufwallen, fiellt fie dann zum Erkalten bei Seite und verwahrt fie in einem fleinernen Topf, den man mit einer Blase gut verbindet, an einem kuhlen Ort.

Nro. 888. Welfchforn einzumachen.

Die Kölbeien werben, so lang fie noch klein und unreif find, abgebrochen, mit einem Wall in gesalzenem Waser gekocht und zum Ablaufen auf ein reines Tuch gelegt, nachdem sie abgetrochnet sind, legt man sie in ein Buckerglas, gibt bazwischen einige Blätter Basilikum, Estragon und ein wenig Pseffer, gießt guten Weinessig barauf, bis bas Glas voll ist, verbindet es mit Papier und verwahrt es an einem kühlen Ort, es kann mit Champignon und kleinen Gurken verziert oder auch allein zum Rindsleisch aufgeseht werden.

#### Nro. 889. Estragon gu Saucen.

Man zupft bie Blatter von Estragon in ein Zuderglas, gibt etwas grob geftogenen Zimmt, ein paar Delfen und ein wenig weißen Pfeffer darüber, macht bas Glas mit achtem gutem Weineffig voll, verbindet es mit einer Schweinsblafe und bestillirt ben Cfig ein paar Wochen an ber Sonne; einen ober 2 Löffelvoll an Sauten genommen, gibt einen vorzüglich guten Geschmack.

Nro. 890. Genf zu machen.

Eine halbe Maaß Essig wird mit 4 Pf. Zucker wohl gekocht, alsbann ein wenig abgekühlt, die halfte bavon an ½ Pf. Sensmehl gemischt und bieses ½ Stunde damit gerührt; je langer der Sens gerührt wird, desto zarter und besser wird er. Nach dieser Zeit rührt man die andere halste Sfig nach und nach daveln und verwahrt den Sens in einer Bonteille zum Gebrauch aus. Man kann ihn auch noch auf folgende Art versertigen: ½ Pf. Sardellen werden mit einer Handvoll Chalotten und einigen Blättern Estragon klein zerschnitten, mit ½ Maaß Essig und einem Stück Zucker gesocht; alsdann durch ein Auch geprest. Hierauf ninmt man ½ Pf. brann und gelbes Sensmehl in eine Schüsel, gibt ein wenig von den gekühlten Essis daran und rührt dieses 2 Stunden so, daß es wie Teig ist; alsdann erst verdünnt man es mit dem übrigen Ssig, gibt den Sens in Töpfe, verdindet diese mit einer Blase und behält sie an einem kühlen Ort auf.

# Berichiebene falte und warme Getranke.

Nro. 891. Eper-Bunfch.

Man gertlopft in einer großen Cafferolle 12 gange Cher mit bem Saft bon 6 Bitronen, einer Bouteille Frangivein, eben fo viel Araf und ein gleiches Quantum Baffer, reibt 3 Bitronen an 3 Bf. Bucter ab, und gibt biefen gerftoffen ebenfalls bagu, feht alsbann bie Cafferolle auf ein Kohlenfeuer, follagt bie Maffe mit einem Schlagbefen, bis fich Schaum in bie

Sobe wirft, nimmt biefen mit einem filbernen Löffel in Taffen ober Glafer ab, und ferbirt ihn gleich.

Nro. 892. Gewöhnlicher Bunich.

Bu 6 Maaß Aunsch reibt man 3 Zitronen und 6 Orangen an 4 bis 5 Pf. Zuder ab, schlägt biesen in Stücken und drückt den Saft von 14 Zitronen und 6 Orangen durch einen Seiher daran. Sierauf brüht man 1 Loth seinen Thee mit 4½ Maaß kodendem Wasser ab, läßt diesen zugebeckt eine Weile bei der Wärme stehen, giest ihn alsdann durch einen Seiher an den Zuder, gibt eine ganze und eine halbe Boutelle Araf darein, siltrirt den Bunsch, wenn der Zuder ganz ausgesöst ift, durch eine Serviette, stellt ihn noch einmal zugebeckt an das Feuer, bis er wieder ganz beiß ist, und serviert ibn in Gläfer.

Anmerf. Die Quantität des Arafs läßt fich nicht gang genau bestimmen, weil es hiebei fehr auf Qualität und Geschmad antommt. Will man den Punsch noch besser haben, so gießt man, nachdem er filtrirt ift, & Bouteille Champagner ober Burgunder darein, und läßt ihn damit noch einmal recht heiß werben.

Nro. 893. Ralter Bunich.

Bon 4 Zitronen reibt man bas Gelbe auf 3 Pfund feinem Zuder ab, schlägt biesen in kleine Stude, und gibt ihn in eine Schuffel von Borzellan, gießt ben Sast von 10 Zitronen, 3 Bouteillen Mheinwein und 1 Bouteille Arak barauf, verbedt die Schuffel gut, läßt den Punsch so einen halben Tag stehen, filtrirt ihn alsbann durch eine Serviettte, und gibt ihn kalt in Glafer.

Nro. 894. Bifcoff.

Acht bis 10 schone bittere Orangen werben eingekerbt, auf bem Roft gebraten, alsbann entzwei geschnitten und in eine Schuffel von Borzellan gelegt. hierauf focht man 3 Maaß rothen Wein wohl verbeeft mit Zuder, bis er füß genug ift, gibt ihn sogleich über bie Orangen, und stellt ihn ein paar Stunden in heiße Alche, bamit fich ver Geschmad von ben Orangen bem Weine mittheilen kann. Nach bieser Zeit prest man sie gut aus, filtritt ben Bisch burch eine Serviette und gibt ihn warm ober kalt nachbem es beliebt in Glaser.

Nro. 895. Hippocras.

Man gibt in eine Schüffel von Borgellan 3 Maaß guten Rheinwein, 1½ Pf. feinen Zucker, 2 Loth feinen Zimmt, 1 Gran weißen Pfeffer, und bie Schale von einer Zitrone, verdeckt die Schüffel gut, bindet noch ein Tuch darüber, und läßt sie so 24 Stunden stehen. Nach dieser Zeit floßt man 1 Gran Ambra mit ein wenig Zucker, bindet dieses in ein ganz seines Tückslein, legt eine Serviette über eine Schüffel, legt das Ambra darauf, gießt den Sippocras darüber und servirt ihn nachdem er durchgelausen ist in Glaser.

Nro. 896. Glühwein.

Man läßt 1 Pfund gestoßenen Buder in einer Casserolle heiß werben, gießt alsbann 2 Maaß rothen Wein bazu, schnelbet eine Bitrone entzwei, bestedt biese mit Binunt und Nelken, legt sie in ben Wein und stellt ihn zugebeckt ein paar Stunden in heiße Alche, brudt bann die Bitronen aus, läßt den Wein burch ein reines haarsieb, und servirt ihn heiß in Glafer.

### Nro. 897. Thee.

Die Bereitung bieses so allgemein und beliebt geworbenen Getrantes ift zu einsach um viel barüber jagen zu können. Die Sauptsache bei beffen Bereitung ift biese, bag bas Waser zu bessen Ausgus langere Zeit steben muß, ebe es aufgegossen wird. Die bei und bekanntesten 3 Sauptsorten find: ber Thee-Buh, Sanjan und grüner Thee; die koftbarfte Sorte ift Kaifer-Thee, dieser ist sehr theuer und wird nur in vornehmen Girkeln verwendet. Wenn man nun Thee bereiten will, so nimmt man von einer ber 3 erstgenannten Sorten so viel man zwischen 4 Fingern faffen kann, gibt solchen in die dazu bestimmte Theekanne und gießt bas kochende Wasser baran, nachdem der Thee ein paar Minuten gestanden hat kann er mit kalten oder warmen Rahm, auch mit Araf getrunken werden, wer es liebt, kann dem Thee ein Stücken Zimmt, Vanille oder ein Stücken sein absgeschälte Zitronenschaale beifügen.

#### Nro. 898. Sapajeau."

Die abgeriebenen Schalen von 3 Zitronen, beren Saft, 8 gange Cher und eine Bouteille Champagner ichlägt man mit & Pf. gestogenem Buder in einer Casserolle gut ab, sett sie auf Rohlen, schlägt bie Masse bis fie kochheiß ist und servirt sie bann gleich in Tassen.

# Nro. 899. Reformirter Thee.

Ein halb Loth guter Thee wird mit einer Maaß Milch, worein ein Studchen Zimmt und ber nothige Zuder gekocht hat, abgebrüht und zugebedt, bis er angezogen hat. Indessen gerklopft man bas Gelbe von 6 Eyern mit etwas kalter Milch, passirt ben Thee burch ein Sieb bazu, stellt ihn wieder auf Rohlen, und sprubelt ihn bis er recht heiß ift gut ab. Man kann auch aus der Milch ben Zuder weglassen, an den Thee, wenn er an die Eyer passirt ift, Sprup-Capillere geben, ihn absprubeln, und in Tasses servicen. Der Sprup gibt dem Thee einen äußerst angenehmen Geschmad.

#### Nro. 900. Waffer = Chocolade.

So viele Becher Chocolade man braucht, so viel Waffer gießt man in eine meffingne Pfanne, gibt auf jeben Becher 1½ Loth feinste geriebene Chocolade dazu, kocht dieses zuerst ein wenig, gießt es dann in eine Chocolade-Ranne von Blech oder in einen glafftrten Topf, seht diesen auf Rohlen, sprubelt die Chocolade, bis Schaum auf die Hohe fommt, hebt diesen in gewärmte Tassen ab, und fervirt sie sogleich mit gebähten Schnitten von Milchbrob.

# Nro. 901. Milch - Chocolade.

Man macht 1 Maaß Milch mit etwas Zuder siebend, streut, so wie biese im Steigen ist, 8 Loth geriebene Chocolade barein, tocht sie ein wenig, und stellt sie bann vom Feuer, zerklopft bas Gelbe von 8 Chern mit einer Tasse kalter Milch, rührt biese in die Chocolade, sprubelt sie auf Kohlen zu Schaum, und servirt sie warm in Tassen.

#### Nro. 902. Warmes Bier.

Cine Maaß weißes Bier wird mit einem Stud Buder, ein Studchen 16\*

Bimmt, etwas gange Dustatenbluthe, Bitronenfchale und einer Ruß groß frifcher Butter gefocht, rein verschaumt, mit bem Gelben von 8 Chern abgeruhrt, und auf Rohlen bis es bid und schaumig ift gesprubelt.

### Nro. 903. Chaudeau (Schodo).

Eine halbe Maaß Wein wird mit 4 gangen und 8 gelben Chern in einem hoben glaffirten Topf gut abgeschlagen, die abgeriebene Schale einer Bitrone mit 2 Af. gestoßenem Buder barein gegeben, ber Saft einer halben Bitrone bazu gedrückt, und die Masse auf Kohlen gesprudelt, bis sie schäumig und tochheiß ist, alsbaun in Tassen servirt.

#### Nro. 904. Limonabe.

Den Saft von 4 Bitronen, wozu die auf Buder abgeriebene Schale von 2 Bitronen kommt, verfüßt man mit \ Bf. zerftoßenem feinen Buder, gießt 1 Maaß freiches Baffer bazu, passitt solches, wenn der Buder sich aufgelöst hat, durch eine Serviette, und gibt ein paar Löffelvoll Wein barzein. Man kann den Bein, wer ihn nicht liebt auch weglassen.

#### Nro. 905. Erdbeer : Waffer.

An eine Maaß zerbruckte Erbbeeren gibt man ben Saft einer Bitrone und eine Maaß frisches Wasser, läßt dieses ein paar Stunden stehen, prest es alsbann burch eine Serviette, und verfüßt es nach Belieben mit Jucker; eben so wird auch himbeerwasser gemacht.

# Nro. 906. Baffer mit Rirfchen.

Man ftost frifche Kirschen sammt ben Steinen, etwas Bimmt und ein paar Nelken, last biefes ein paar Stunden stehen, prest alsbann ben Saft burch eine Serviette, giest bavon ein Quart an eine halbe Maaß Wasser, und versust solches nach Belieben mit Bucker.

### Nro. 907. Mandelmilch.

Ein halb Pfund rein gewaschene Manbeln stößt man ohne fie abzuziehen mit ein wenig frischem Wasser ganz sein, gießt 2 Maaß Wasser hinzu, läßt sie eine Weile so stehen, prest sie dann durch eine Serviette sest und versüßt bie Milch mit Zucker nach Belieben. Man kann unter die Manbeln auch 1 Loth bittere Mandeln stoßen, es gibt der Milch einen angenehmen Geschmack.

#### Nro. 908. - Mandelfprup.

Ein Pfb. fuße und 4 Loth bittere Manbeln werben, nachbem fle zubor gewaschen find, mit ein wenig Wasser fein gestoßen; hierauf bocht man 1 Pf. feinsten Zuder mit einem Quart Wasser bis er fich zieht, gibt bie Manbeln barein und prest bieses so lange es noch heiß ist burch eine Serviette, läst ben Sprup alsbann erkalten, und füllt ihn in Bouteillen, wenn man Manbelmilch machen will, giest man 2 Kasselössel babon in ein Quart Wasser, rührt bieses um und bamit ist sie bann fertig.

#### Nro. 909. Rirfchen-Ratafia.

Seche Pfund Amarellen werben fammt ben Steinen zerflogen, 2 ftarte Sanbevoll Johannis und eben fo viele Dimbeere gerbrudt und biefe fammt

ben Amarellen mittelft einer Preffe ansgepreßt. Un biefen Saft gieft man 2 Maaß guten Franzbranntwein, gibt 1 Loth zerpröckelten Bimmt und halb fo viel Rellen bazu, gießt dieses in ein Glas, verbindet es mit einer Schweinsblase und läßt solches 6 Wochen lang an einem temperirten Ort stehen. Hierauf filtrirt man es durch ein reines wollenes Tuch, zerklopft 2 Pf. seinen Zucker, gibt diesen an die Ratasia, läßt sie gut verbunden noch 14 Tage stehen, filtrirt sie noch einmal und bewahrt sie dann in Bouteillen auf-

Nro. 910. Quitten-Rataffa.

Man reibt gute Birnen-Duitten, prest ben Saft davon aus, gibt an eine Maaß Duitenfast eine Maaß guten Franzbrauntwein, zerschneibet 50 Bfersichterne, gibt diese mit 1 Pf. Zuder, & Loth Zimmt und eben so viel Relten grob zerstoßen darein, stellt das Glas wohl verbunden 2 Monat lang zu gelinder Warme, filtrirt die Ratasia nach dieser Zeit und hebt sie in Bouteillen gefüllt auf.

### Nro. 911. Bockelfleifch ju machen.

Wenn bas Podelsteisch warm mit Meerrettig gespeist werben soll, so ist hiezu ber Brustern bas beste Stud; nach biesem nimmt man bas Schwanzstud. Man röstet ein paar hanbevoll Salz mit 4 Loth Salpeter, 6 bis 8 zerriebenen Lorbeerblättern, einigen zerbrückten Wachholberbereen, 1 Loth grob zerstoßenen Rieffer, einigen Nelken, eine handvoll gewiegter Chalotten und einigen Blättern zerschnittenen Estragon und Bastliftum auf bem Feuer trocken ab, reibt damit bas Fleisch gut ein, legt es in bas dazu bestimmte Geschirr und stellt es wohl zugebeckt in einen Keller. Nach ein paar Tagen kocht man so viel Wasser, bas bas Fleisch ganz davon bebeckt werben kann, gibt auf die Maaß Wasser 1 Bf. Salz darein, läßt es erfalten und giest es über das Fleisch, nachdem solches 3 Wochen in dieser Sur gelegen hat, kann davon, ohne daß es gewaschen wird gekocht werden. Es kann warm mit Meerrettig ober auch kalt gegeben werden. Man kann das Fleisch übrigens 2 Monate lang in dieser Sur ausbehalten.

# Nro. 912. Schinfen gu fochen.

Man weicht ben Schinken über Nacht in frisches Wasser, wascht ihn alebann mit warmem Basser rein, sett ihn kalt an bas gener, gibt eine Bwiebel, ein Lorbeerblatt und etwas Estragon barein, last aber ben Schinfen nicht fochen, sondern nur ziehen; wenn er nun einen halben Tag am Feuer gestanden hat, prodirt man ihn ob er fertig ift und die haut sich gern davon abziehen läßt. Ift dies der Fall, so schneibet man sie ein paar Fingerbreit ober dem Knochen ab, schneibet das daran Gebliebene zierlich aus und umbindet den Knochen nit ausgeschnittenem weißem Papier, verziert den Schinken mit ausgestochenen rothen Rüben, sein gewiegter Beterssie und dem Gelben von gewiegten hart gesottenen Eyern. Man fann den Schinken statt zu sieben auch in einem Bacosen baden, er wird hiezu 24 Stunden zuvor in kaltem Wasser eingeweicht und dann aus warmem Wasser rein gewaschen; von schlechtem schwarzem Mehl macht man einen gewöhnlis

chen Brobteig, wallt biesen so groß ber Schinken ift, einen Fingerbid aus, bestreut ben Teig mit geriebenen Kräutern, als: Estragon, Bassilitum und Beterfil, legt ben Schinken barauf, schlägt ben Teig gut ein, legt ihn auf ein Blech und backt ihn 3 Stunden im Ofen; verfährt übrigens wenn er sertig ift wie schon angezeigt wurde.

# Nro. 913. Schwartenmagen.

Sechs Pfund Schweinsohren und Anocheln werben mit 4 Pf. Schwarten ganz weich gefocht und wenn fie erfaltet find in kleine Stücken zerschnitten, dieses Zerschnittene mit 2 Pf. schweinernem Gehad, Salz, ein wenig Pfeffer und Relken und etwas von der Brühe worin die Anochen gekocht haben, gut, doch nicht zu dunn untereinander gemacht, damit werden gutgereinigte Schweinstägen gefüllt, dieselben fest verbunden in einen hoben Topf mit Wasser gehängt und damit 2 Stunden, ohne daß sieboch koden, an das Veuer gestellt. Nach dieser Zeit werden sie herausgenommen, mit einer Gabel wohl gestupft, zwischen 2 reine Breiter gelegt und mit einem schweren Stein gepreßt.

# Nro. 914. Bratwürfte ju machen.

Man schneibet zu 6 Pf. Schweinesleisch, welches vom Schlegel genommen wird, 14 Pf. Speck in ganz feine Würfel, alsdann macht man von dem Bleisch die Schwarten weg, hackt solches fein und gibt während dem haschen etwas Fleischörübe, in Ermanglung dieser Wasser dazu. Wenn das Gehäd fein ist, wird es in eine Schüssel genommen, der Speck mit Salz, geriebenem Majoran, Pfesser und etwas Nelken nach Belieben darein gegeben, eine Mach Wasser oder Fleischbrühe mit reinen handen darein gegeben, eine mach Benzer der Beischbrühe mit reinen handen darein gestlopft und in die reingepupten Darme durch eine Sprize gefüllt. Wer es liebt, kann einige Stücke Knoblauch eine Zeit lang in kaltem Wasser liegen lassen, die Würfte, wenn sie gemacht sind, ein paar Stunden in das Wasser legen, sie nach dieser Zeit herausnehmen und zum Abtrocknen aushängen.

# Nro. 915. Leberwürste gu machen.

Man siebet 6 Bf. Kesselseisch mit 3 Kalbs - ober Schweinslungen und herzen weich, gibt, wenn bieses sertig ist, 3 Schweinslebern bazu, läßt biese bamit nur ein wenig ziehen, nicht kochen und legt sie sammt ben Lungen und Fleisch aus dem Sud. Wenn alles abgekühlt hat, schneidet man Leber und Lunge in Stude und gibt sie auf bas hackbrett. Bon dem Fleisch schneidet man die Salfte ebenfalls in Stude, gibt es auch dazu und hackt dieses sein; die andere Salfte vom Fleisch schneidet man ganz sein, vermischt es in einer Schüssel mit dem Gehackten, welches ganz sein sein muß, gibt Salz, Pfessen, Relsen und wer es liebt, etwas gerlebenen Majoran und ein wenig sein geschnittene und mit Butter abgedämpste Zwiebeln dazu; knetet die Masse mit etwas von der Brühe, worin das Fleisch gesotten hat gut ab, gibt aber Ucht daß sie nicht zu dunne wird, füllt sie dann in beliebige gut gereinigte Därme, unterbindet die Würste gut und verwällt sie langsam in Wasser, sie können aledann warm gespeist oder in Rauch ein daar Tage ausgebängt werden.

### Nro. 916. Schwarz-Burfte.

Ein halb Pfund Sped, ben man von ben Lenden ninmt, wiegt man ganz fein, eben so schneibet man 4 bis 5 große Zwiebel ganz fein und dämpst sie mit 4 Pfv. Butter weich. Hierauf zerklopft man ein Quart Schweinsblut mit eben so viel sußem Rahm, gibt dieses sammt ben Zwiebeln und Speck in eine Schussel, vermischt ein wenig geriebenen Majoran mit ein wenig Pfesser, Nelken, Muskatenbluthe und Salz, gibt dieses in die Wasse, lätzt siehes in die Masse, lätzt siehes in die Masse, lätzt siehes in die Arblen ein wenig die werben, aber ja nicht kochen, füllt sie dann in gut gereinigte weite Darme, unterbindet sie seit, der vandlt sie in Wasser und bratet sie nach diesem mit Butter gelb.

#### Nro. 917. Frangofifcher Schachtelfafe.

Biegu hat man bie fogenannte Labee nothig, bie auf folgenbe Urt berfertigt wirb: Man nimmt einen gangen gereinigten frijchen Ralbemagen, 2 Magg guten Beineffig, einen Chlöffelvoll Galz, eben fo viel geftogenen Bfeffer, lagt biefes gufammen 6 bis 8 Tage an einem temperirten Ort beftillren und filtrirt es nach biefer Beit burch Fliegpapier; bierauf werben 5 Maaß gute Mild, fo wie fie gemolfen wirb, in ein Gefdirr bon Borgellan gethan, bas zubor mit ber beschriebenen Labee ausgeschwenft worben ift, ein Löffelvoll bavon in bie Milch gerührt und biefe an einen warmen Dfen ge-Dach 36 bis 40 Stunden muß bie Daffe, wenn fie nicht zu marm gehalten wird, gerinnen und wie Butter anzufühlen fein; wornach fie alebann in eine Serviette gegoffen und 24 Stunden bamit aufgehangt wirb. Mach biefer Beit wird ber Rafe berausgenommen, gefalgen, gut burcheinanber gerührt und in eine Form mit vielen Bochern gebrudt barin gelaffen, bis er gang abgelaufen und außen etwas gelb und fcmierig ift, alebann wird er auf eine Blatte geffurgt, ringoum mit Galg eingerieben und bis er reif ift, an einem fühlen Ort aufbewahrt. Diefe angegebene Portion gibt ungefähr & Bf. Rafe.

# Nro. 918. Rartoffelmehl zu machen.

Man schalt die Kartoffeln, wascht fie rein, reibt fie auf dem Reibeisen, thut sie in ein großes Geschirr, gießt kaltes Wasser dazu, rührt sie gut um und läßt das Wasser in ein andered reines Geschirr durch ein Sieb lausen; wenn nun hier das Mehlige sich geseth hat, gießt man das Wasser ab, wieder fisches hinzu und wiederholt dieses so lange, dis das Wehl, so auf dem Boden sit, blendend weiß ist, alsdann flicht man es heraus, gibt es auf ein Sieb und trocknet es langsam am Ofen oder an der Luft, nur nicht an der Sonne, weil diese es roth macht. Wenn das Wehl trocken ist, stößt man es in einem Mörser fein, läßt es durch ein Sieb, und verbraucht es zu Backwerk.

Nro. 919. Fledenfeife ju machen.

Bwei Pf. gute Seife ichneibet man klein, tocht fie mit 2 Daaß Ochfengalle bick, mischt 4 Loth Buder und ben vierten Theil von einem Quart Terpentinol barein und kocht fie mit biefem Busat noch ein wenig; alsbann legt man einen Schachtelbedel gut mit Bapier aus, gießt die Seife barein, läßt fie erkalten und schneibet fie nach biefem in beliebige Stude.

#### Nra. 920. Chocolabe Butter.

Man brennt ben Cacao gefinde, stößt und verarbeitet ihn bis er wie Brei ift, gießt auf die Maffe heißes Baffer, rührt sie gut durcheinander und läßt sie erfalten, die in die Höhe gefommene Fettigkelt oder Butter hebt man als-bann mit einem Löffel ab, sie kann in der Ruche bet Chocoladespelfen verwendet oder statt Bundbalfam, da sie fehr heilsam ift, gebraucht werden.

#### Nro. 921. Garbellen-Butter.

Ein Biertelpfund ichone und gute Sarbellen maicht und reinigt man bon ben Rraten, wiegt fie fein und ftofit fie nach biefem mit ! Bf. ausgewaschener frifcher Butter in einem Morfer gut burch, brudt fie alsbann in eine Butterbuchfe ein und fervirt fie zu friich gefottenen Erbapfeln.

#### Nro. 922. Beterfil-Butter.

Eine große Sandvoll gartes Petersilfraut majcht man rein, läßt es auf einem Sieb abtrodnen und wiegt es so fein wie möglich. hierauf mascht man 1 Pf. frische Butter gut aus, trodnet fie mit einem Tuch ab, besprengt sie mit ein wenig Salz, knetet bas gewiegte Petersilkraut barein und hebt bie Butter an einem kublen Ort zum Gebrauch in ber Kuche auf.

#### Nro. 923. Arauter-Bulver.

Eine Sandvoll gartes Betersiltraut, eben so viel Basilitum, etwas Bitronen und Psefferkraut, trocknet man zuerst in einer Serviette an der Luft, alsbann in einem ausgestühlten Dien und reibt es zu Pulver. Eben so dörrt man eine Sandvoll Champignon, 2 händevoll Morgeln und 3 bis 4 gepute Truffeln; stöft dieses zu Pulver, vermischt es mit den Kräutern, schlägt das Pulver durch ein Sieb und hebt es in einer gutverschlossenen Schachtel oder Bouteille zum Gebrauch auf. Man bedient sich dieses Pulvers patt Gemurz bei Ragout, Fricasais, Saucen u. dgl.

## Nro. 924. Stockfische zu maffern.

Der getrochnete Stochfich wird auf einem Ambos ober einem hadftod mit einem großen schweren hammer tuchtig geflopft, einen Tag in fließenbes Waffer und nach biefem eben so lange in eine reine Lauge gelegt; diese wird sodann abgegoffen und wieder frisches Waffer daran geschüttet, auf diese Art kann ber Stochfich 10 bis 12 Tage, wenn das Waffer alle Tage gewecheselt wird, ausbehalten werden.

#### Nro. 925. Molfen.

Man nimmt eine Maaß frische Mich, so wie sie gemolden wird, seht sie in einer messingnen Pfanne auf das Feuer und gibt während sie zu kochen ansangen will, einen starten Kassecköffelvoll preparirten Weinstein oder einige Tropfen Zironensaft darein, läßt die Milch mit diesem Zusat gerinnen und passitt die Flüffigkeit durch ein reines Tuch.





